SILVERCREST®

ELECTRIC OVEN WITH GRILL SGB 1380 B2

GB
ELECTRIC OVEN WITH GRILL
Operating instructions

CZ
TROUBA NA GRILOVÁNÍ A PEČENÍ
Návod k obsluze

DE AT CH
GRILL- UND BACKAUTOMAT
Bedienungsanleitung

PL
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
Instrukcja obsługi

SK
AUTOMAT NA GRILOVANIE A PEČENIE
Návod na obsluhu

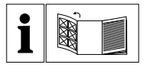
KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacji · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
01/2012 · Ident.-No.: SGB1380B2012012-2

IAN 73486/73487

IAN 73486/73487

PL CZ SK



GB
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

PL
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

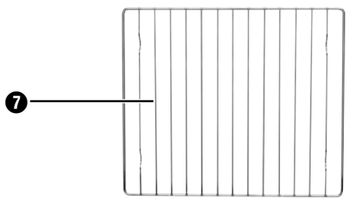
CZ
Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

SK
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

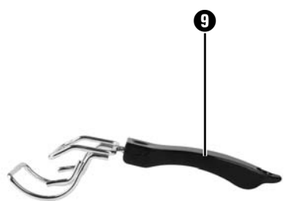
DE AT CH
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	13
CZ	Návod k obsluze	Strana	25
SK	Návod na obsluhu	Strana	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

1
2
3
4
5
6


7

8


9

CONTENT PAGE

Safety information 2
Intended use 3
Items supplied 3
Setup 3
Description 4
Preparation for use 4
Switching off and transportation 5
Switching off .5
Transporting .5
Operation 5
Grilling and baking .5
Grilling and baking with circulating air .6
Tips for preparation and recipes 7
Muffins .7
Hawaii toast .7
Baking deep-frozen pizza .7
Biscuits .7
Rolls .8
Meringue .8
Buttered croutons .8
Minced meat baguettes .9
Cauliflower (overbaked) .9
Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon .10
Changing the bulb 10
Cleaning 10
Technical data 11
Troubleshooting 11
Disposal 12
Warranty & Service 12
Importer 12

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Electric Oven with Grill

Safety information

⚠ *Important! Danger!*

- Do not leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with the device.
- You may not open the housing of the appliance or carry out any repairs. Should you do so, the safety concept of the device may be compromised and the warranty becomes void. Arrange for defects on the appliance to be repaired only by the dealer or authorised specialists.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that fluids cannot permeate into the housing of the appliance. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, DO NOT place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This would increase the risk of fire and of receiving an electric shock! Should liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- When the appliance is in use ensure that there are no easily inflammable materials close to it (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.).
  NEVER dry out textiles or other objects on or above the appliance.
  This would increase the risk of fire!
- NEVER touch the heating rods or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach in to the cooking area when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.

Attention! Hot surfaces.

Never touch the glass door or the housing during use, these become very hot.
To avoid burns, use a dishcloth or something similar to open the glass door!

- After use, allow the appliance to cool down completely before transporting it.
- NEVER grasp the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is the risk of receiving an electric shock.
- To disconnect, always pull out the plug itself out of the power socket, do not pull the power cable.
- Do not fold or crush the power cable.
- Lay the power cable in such a way that no one can tread on or trip over it.
- Do not use extension cables.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, you must disconnect it from the power source. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Clarification of the safety warnings
In the operating instructions there are the following categories of safety warning:

⚠ *Danger!*
A warning with the word DANGER refers to possible personal physical damage.

⚠ *Important!*
A warning with the word CAUTION refers to possible property or environmental damage.

ⓘ *These warnings contain specific indications for the economic use of the appliance.*

Intended use

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. It is intended exclusively for these purposes and may only be used for them. The user is also required to pay heed to all of the information in these operating instructions, especially the safety instructions. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. Kompernaß GmbH accepts no liability for damage caused by improper use of the appliance.

Items supplied

The package contains
- Electric Oven with Grill
- a roasting grill
- a baking tray
- a handle for the roasting grills/baking tray
- operating instructions

Setup

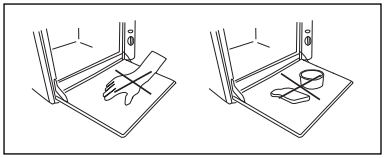
⇨ Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface. Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.

⚠ *Risk of fire!*
The distance between the appliance rear side and the wall should be at least 10 cm, with at least a clear 10 cm above the appliance and 5 cm to each side. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Should it be so used, there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, increasing both the risk of fire or of it being damaged.

⚠ *Risk of fire!*
Ensure the appliance is placed on a firm, level and heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the base of the appliance could become discoloured and damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

⚠ *Risk of electric shock!*
Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.

⚠ Do NOT support yourself on the glass door. Do NOT place objects on the glass door. This would cause damage to the hinges.



Description

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. The air circulation system provides for an equable and rapid distribution of heat in the appliance.

Operating Elements

❶ Control lamp (Power)
Glows during operation

❷ Temperature regulator
Stepless adjustment of the temperature from 100° C to 230° C

❸ Function switch for
OFF,
Upper heat,
Lower heat,
Upper and lower heat

❹ Rocker switch for air circulation

❺ Timer switch
Adjustment of the required baking/grilling time from 0 – 60 min.

❻ Glass door with handle

❼ Roasting grill

❽ Baking tray

❾ Handle for roasting grill/baking tray

Preparation for use

⇨ Take the electrical Oven with Grill and all accessories from the packaging.

⚠ *Risk of crush injuries!*

When opening and closing the door, do not place your fingers/hand between the door hinges. They could be crushed.

⇨ Before using the appliance for the first time, it and all of the accessories must be cleaned free of possible packaging residues. Clean the accessories with a handwarm and mild detergent solution and then dry them ab.

⇨ Wipe the appliance housing with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

⇨ When the appliance is completely dry inside and out, insert the plug into a suitable power socket (220 - 240 V ~/50 Hz).

⇨ Now switch the appliance on, without the accessories and without foodstuffs. Leave the appliance door completely open.

⇨ Select the setting 230° C with the temperature regulator ❷. Place the function switch ❸ to upper and lower heat.

⇨ Place the time switch ❺ at 15 minutes.

ⓘ *The appliance allows itself to be switched on with the time switch ❺. As soon as the time switch ❺ is set the control lamp ❶ glows.*

ⓘ *As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting them into operation. This is harmless and stops after a short time. Open a window and provide for sufficient ventilation.*

⇨ When the appliance has switched itself off automatically, place the function switch ❸ to OFF .

⇨ Remove the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled itself down.

⇨ Then clean the grill and baking area with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

Switching off and transportation

Switching off

⇨ Place the function switch ❸ and the time switch ❺ at OFF. Unplug the power plug from the socket.

Transporting

⇨ If you wish to transport the appliance, first allow it to cool down.
⇨ Remove the plug from the power socket.
⇨ Wrap the power cable around the retaining hooks on the rear of the appliance.

Operation

Grilling and baking

⇨ Remove the roasting grill ❼ and baking tray ❽ from the appliance. If required, cover these with baking paper resp. smear the baking tray ❽ with butter or oil.
⇨ Allow the appliance to heat up for ca. 10 minutes (dependant on the setting) to the required temperature:
- Select the required temperature with the temperature regulator ❷.
  For grilling, you must always select the highest temperature setting (230° C).
- Then, select with the function switch ❸ either upper heat (e.g. for toppings), lower heat (e.g. for cakes) or upper and lower heat (e.g. for Pizza). If you want to grill, always select the setting upper heat with the function switch ❸.
- With the time switch ❺ set the pre-heat time (ca. 10 minutes).
- Close the glass door ❻.

⇨ When the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the roasting grill ❼ resp. the baking tray ❽ and slide it in on one of the runners. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

⚠ ***Attention!***
Never place food, bowls or other containers directly on the bottom of the baking area! The appliance could be irreparably damaged! Always place food, bowls or other containers on the baking sheet ❽ or the grill grating ❼.

ⓘ *If you wish to prepare food on the roasting grill ❼ that drips excessively, then slide the baking tray ❽ into the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.*

ⓘ *The most uniform baking results are obtained when the baking tray ❽ resp. the roasting grill ❼ are placed on the central runner and the air circulation is switched on.*

⇨ Close the glass door ❻ before starting the grill or baking process.

ⓘ *If you are cooking especially fatty foodstuffs, an increased smoke development can occur. In this case, do not close the glass door ❻ completely, instead, allow it to be slightly open: If you carefully push the door to, it comes into this position shortly before closing.*

⇨ Adjust the time switch ❺ to the required grilling or baking time.

The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

⇨ If the cooking time for the foodstuff amounts to less than 25 minutes, first of all place the time switch ❺ at 60 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp ❶ indicates that your Oven with Grill is switched on. The switch of the time switch ❺ now rotates itself anti-clockwise towards OFF.

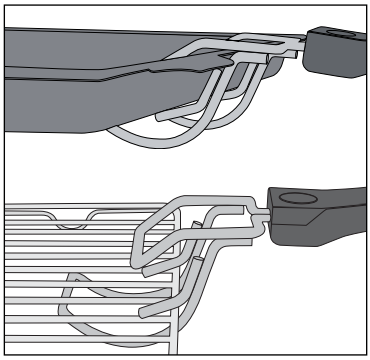
ⓘ *When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.*

⇨ The appliance switches itself off automatically on completion of the programmed time. If you wish to switch the appliance off prematurely, turn the time switch ❺ back to OFF. Place the function switch ❸ at the position OFF and remove the plug from the power socket.

You will hear a signal sound and the control lamp ❶ extinguishes.

ⓘ *After the appliance has switched itself off, the time switch ❺ can continue to run for a short period.*

⇨ To remove the roasting grill ❼ resp. baking tray ❽, ALWAYS use the provided handle ❾. To lift the roasting grill ❼ out, you must engage the small hook of the handle ❾ in the grill from above. To lift the baking tray ❽ out of the appliance, the large hooks of the handle ❾ must engage with the front edge of the baking tray ❽.



⇨ After grilling or baking, place the function switch ❸ in the position OFF. Remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before cleaning it or switching it back on.

Grilling and baking with circulating air

As a general rule, if you are baking or grilling with air circulation vou can dispense with a pre-heating of the cooking space. The cooking and browning results are more even with the use of circulating air.

Take note of the instructions given in the recipes when using air circulation.

⇨ Press the rocker switch ❹ for air circulation until it engages in position "-".

The aerator in the grill and baking space starts to rotate.
The methods of operation are then the same as for grilling and baking without air circulation.

Tips for preparation and recipes

In this chapter we provide you with various examples for the preparation of foods. These examples are recommendations. The preparation periods can vary.

ⓘ *Take note of the preparation details given on the packaging of the foodstuff .*

Muffins

Ingredients for four people:

- 1 Cup of flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- 1 Egg
- 1 Tablespoon of melted butter
- 1 Cup of milk
- 3 Tablespoons of sugar
- Salt
- for variations, additionally nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:

⇨ Mix together in a bowl, slowly and one after the other, the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar.
⇨ Melt the butter in a pan and mix it into the pastry.
⇨ Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or chopped bananas.
⇨ Place the prepared pastry into typical muffin moulds and place them on the baking sheet ❽.
⇨ Bake the baking sheet at 200° C for about 15 minutes on the bottom rail with top heat and convection air.

Hawaii toast

Ingredients for 4 toasts:

- 4 Slices of toast
- 1 – 2 Tablespoons of remoulade
- 120 g cooked ham
- 1/2 Tin of pineapples
- 4 Slices of cheese for melting
- Curry

Preparation:

⇨ Toast the toast slices.
⇨ Spread the remoulade thinly over the toasts and lay the slices of cooked ham on them.
⇨ Lay one slice of pineapple on each of the garnished toasts. Spice with curry.
⇨ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
⇨ Lay the Hawaiian toasts on the grill ❼ and then bake them for about 8 minutes on the middle level of the grill and baking machine, at approx. 180°C with upper heat and air circulation.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

⇨ Place the roasting grill ❼ on the middle runner in the cooking area.
⇨ Lay the deep-frozen pizza without packaging onto the roasting grill ❼.
⇨ Bake the pizza with upper and lower heating and switched on air circulation for ca. 20 minutes.
⇨ Take heed of the details given on the packaging.

Biscuits

Ingredients:

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 Packet of vanilla sugar
- 1 Pinch of salt
- 1 Egg
- 1 Egg white
- 250 g Plain flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- Scraped peel of half a lemon

Preparation:

⇨ Beat the butter until foamy.
⇨ Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs.
⇨ Mix together the flour, baking powder and salt, then blend them into the mixture with a mixing spoon.
⇨ Allow the pastry to stand for ca. 10 minutes.
⇨ Bring the pastry into the desired shape, e.g. with the assistance of a mincer, biscuit shaper or a shaping bag with nozzle.
⇨ Place the biscuits onto the baking tray ❽, this being first covered with baking paper.
⇨ Bake the biscuits on the middle rail in a pre-heated oven at 180° C, with top and bottom heat, for about 10–15 minutes, until they are golden brown.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays* ❽.

Rolls

Ingredients:

- 300 g Flour (or wholemeal flour)
- good 2 Teaspoons of baking powder
- 200 g Linseeds
- 1 Egg
- 500 g Curds
- 1 Teaspoon of salt
- Subject to taste, caraway seeds, onions, cubed bacon ...

Preparation:

⇨ Knead everything together well and then shape it into small rolls.
⇨ Place the biscuits onto the baking tray ❽ this being first covered with baking paper.
⇨ Bake at about 180° C, with top heat and convection air, for approximately 30 minutes on the middle rail.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays* ❽.

Meringue

Ingredients:

- 1 Egg white
- Salt
- 45 g Sugar

Preparation:

⇨ Place the cooled egg white into a fat-free mixing bowl. It may not contain any egg yolk, otherwise the meringue will not be firm.
⇨ Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
⇨ Add a pich of salt to taste.
⇨ Gradually add in a half of the sugar when the meringue starts to firm up.
⇨ Then beat it at the highest speed until stiff.
⇨ Add the remaining sugar. With this the meringue attains the required solidity.
⇨ Fill the meringue mixture into a squeezing bag with large star nozzles and, with a little space between them, shape rosettes, tongues and other designs on the backing tray, this being first covered with baking paper.
⇨ Pre-heat the Oven with Grill to ca. 100° C with air circulation.
⇨ Bake the meringues with air circulation at ca. 100° C for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

- 2 slices of toast bread
- 1 tbsp. Butter

Preparation:

⇨ Cut the toast bread into small cubes.
⇨ Melt the butter over low heat in a saucepan and mix in the cubed toast bread.
⇨ Cover a baking sheet ❽ with baking paper and spread the toast bread cubes evenly on it.

⇨ Bake the toast bread cubes at 150°C (convection) on the middle rail until golden brown (approx. 15-20 minutes).

ⓘ *You can also use herb or garlic butter instead of regular butter. The baking time is then reduced by about 5 minutes.*

Minced meat baguettes

Ingredients:

- 2 Baguette rolls
- 250 g Minced meat (half and half)
- 2 Tomatoes
- 1 Onion (diced)
- 2 tbsp. Tomato paste
- 40 g grated Parmesan cheese
- 4 slices of cheese
- Salt and pepper

Preparation:

⇨ Slice the baguettes and hollow them out.
⇨ Combine the minced meat, tomato paste, onion, parmesan, some salt and some pepper.
⇨ Shape the minced meat to 4 equal-sized, flat as possible, meat patties and place them on the baguette halves.
⇨ Cut the tomato into slices and distribute them onto the baguettes.
⇨ Distribute the cheese slices onto the baguettes.
⇨ Place the baguettes on a baking sheet ❽ and then bake them on the bottom rail at about 225°C in a preheated oven with top and bottom heat for about 20 minutes.

ⓘ *You can also season the minced meat mixture with basil, chili and other spices.*

Cauliflower (overbaked)

Ingredients:

- 1/2 head cauliflower (about 250 g)
- 3 Lemon slices
- 1 tbsp. Butter
- 1 heaped tsp Flour
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tbsp slivered Almonds
- 2 tbsp Gratin cheese (grated)
- salt, pepper, nutmeg

Preparation:

⇨ Divide the cauliflower into florets and wash them.
⇨ Cook the cauliflower with the lemon slices in boiling salted water for 8-10 minutes, until the cauliflower is al dente. Retain about 150 ml of the cooking water before pouring the rest away.
⇨ Melt the butter in a saucepan and then brown the flour, with constant stirring, for about 1 minute.
Under constant stirring pour in the cauliflower water and let it cook for about 2 minutes. Should the roux be too hard, gradually add more water until a creamy consistency is achieved. Flavour with lemon juice, nutmeg, salt and pepper.
⇨ Place the cauliflower in a baking dish (about 14 cm in diameter) and pour the sauce evenly over it.
⇨ Sprinkle the cheese and almond slivers over it.
⇨ Place the baking dish on a baking tray ❽.
⇨ Bake the prepared dish at 200°C in a preheated oven, with top and bottom heat, for about 20 minutes on the bottom rail.

Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon

Ingredients:

- 1 pack Puff pastry sheets (about 8 pieces)
- 1 Pack Smoked salmon, sliced (about 200 g)
- 1 Lemon
- 1 Onion
- 1 Pack Cottage cheese (200 g)
  fresh Dill
  Salt and pepper
  1 Egg yolk

Preparation:

⇨ Take the puff pastry sheets apart and, if necessary, allow them to thaw.
⇨ Combine the Cottage cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
⇨ Finely dice the onion.
⇨ Add half of the salmon and the onion to the cottage cheese mixture and mix it all coarsely with a hand blender.
⇨ Cut the remaining salmon into thin strips.
⇨ Add the salmon and the dill to the mass and mix everything together.
⇨ Place a tablespoon of the mixture on a puff pastry sheet and fold it over.
⇨ Coat the resulting pouch with egg yolk.
⇨ Place the bourekas on a baking sheet ❽. Leave sufficient space between the individual pouches, because the puff pastry will expand.
⇨ Bake the bourekas on the lower rail at about 200° C with convection for approx. 25-30 minutes. The puff pastry should gain a light brown colour.

ⓘ *The given pastry volume is sufficient for several baking trays ❽.*

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Changing the bulb

⚠ ***Danger!***

Always wait until until the appliance has cooled down before changing the bulb. Otherwise, there is a risk of being burnt!

ⓘ *Replace the bulb only with a bulb of the same type (see chapter "Technical data ").*

⇨ Open the glass door ❻.
⇨ Unscrew the glass cover of the light bulb located at the right rear of the interior.
⇨ Unscrew the defective bulb and replace it with the new bulb.
⇨ Screw the glass cover back on hand-tight.

Cleaning

⚠ ***Risk of electric shock!***

Before you clean the Oven with Grill, you must always remove the plug from the power socket. There is a risk of receiving an electric shock!

Risk of electric shock!

When cleaning it, under no circumstances may the appliance be submersed in water. There is a risk of receiving an electric shock!

⚠ *Important!*

Do not use household detergents or sharp/pointed objects to remove soiling. . They could damge the special coatings on the inner walls of the Oven with Grill.

⇨ Should soiling occur, the Oven with Grill can be cleaned with a soft cloth lightly moistened with a mild soapy solution. For stubborn staining or baked-on soiling, place a cloth soaked with a mild detergent on the contamination. Wait until the contamination has softened and then remove it!

⇨ Clean the baking tray ❽ and the roasting grill ❼ in a detergent solution. Allow stubborn soiling to be softened. Rinse them off with clear water.

⚠ *Risk of electric shock!*

The Oven with Grill must be completely dry before using it again after cleaning. Therefore, after cleaning leave the appliance door open.

Technical data

Mains voltage:	220 - 240 V ~/50 Hz
Nominal power:	1380 W
Capacity:	15 Litres
Bulb:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Troubleshooting

Symptom	Possible cause and solution
The appliance does not heat up.	Ⓐ The time switch ❺ is showing OFF. Adjust the time switch ❺ to a time greater than 0 minutes (OFF) . Ⓑ A domestic fuse is defect. Check the domestic fuses and, if necessary, renew the defective one. Ⓒ The power socket is defective. Try another wall socket. Ⓓ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists. Ⓔ The function switch ❸ is at the position OFF.
It is not possible to switch the appliance off.	An electronic component is defective. Remove the plug from the wall socket and arrange for the appliance to be checked by specialists.

Symptom	Possible cause and solution
The aerator for the air circulation does not function.	Ⓐ The switch for air circulation ❹ is in the position "O". Move the rocker switch for air circulation to the position "-". Ⓑ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.
The door glass is broken or showing cracks.	Arrange for the appliance to be checked/repaired by specialists.

Should a defect not allow itself to be eliminated, please contact your dealer or the manufacturer.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 73486/73487

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 73486/73487

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SPIS TREŚCI STRONA

Wskazówki bezpieczeństwa 14

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem 15

Zakres dostawy 15

Ustawianie 15

Opis 16

Pierwsze uruchomienie 16

Wyłączenie i transport 17

Wyłączenie 17

Transport 17

Obsługa 17

Grillowanie i pieczenie 17

Grillowanie i pieczenie z obiegiem powietrza 18

Porady o przyrządzaniu potraw i przepisy 18

Babeczki 18

Tost hawajski 19

Pieczenie pizzy z zamrażarki 19

Ciastka kruche 19

Bułki 20

Bezy 20

Grzanki maślane 20

Bagietki zapiekane z mięsem mielonym 20

Kalafior (zapiekany) 21

Kieszonki z łososiem 21

Zmiana żarówki 22

Czyszczenie 22

Dane techniczne 22

Usuwanie zakłóceń działania 23

Utylizacja 24

Gwarancja i serwis 24

Importer 24

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

Piekarnik elektryczny

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ *Uwaga! Niebezpieczeństwo!*

- W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- To urządzenie nie jest przystosowane do użytkowania go przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności umysłowej, czuciowej lub umysłowej, bądź w przypadku niedostatecznego doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one znajdowały się pod opieką odpowiedzialnej osoby lub też uzyskają od opiekuna instrukcje, jak należy użytkować urządzenie.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Nie wolno otwierać obudowy ani też samemu naprawiać automatu grillującego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji. Naprawę uszkodzonego automatu grillującego powierzaj wyłącznie producentowi lub autoryzowanemu serwisowi.
- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi klienta.
- Nie dopuść do przedostania się cieczy do wnętrza obudowy automatu grillującego. Nie wolno również dopuścić do sytuacji, w której ciecz dostałaby się do obudowy silnika. Nie należy użytkować urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu. Na automat grillujący nie stawiaj przedmiotów napełnionych wodą, jak np. misek. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym! Jeśli zdarzyło by się, że jakaś ciecz dostała się do wnętrza obudowy silnika, jak najszybciej wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego i oddaj urządzenie do naprawy.
- Przy pracującym automacie grillującym w jego pobliżu nie odkładaj łatwopalnych materiałów (np. ręczników do wycierania naczyń, rękawic ochronnych do gorących naczyń itp.). Nigdy nie próbuj suszyć materiałów ani żadnych przedmiotów nad i w urządzeniu. Zagrożenie spowodowania pożaru!
- Nigdy nie dotykaj grzałek ani szyby w drzwiczkach przy pracującym urządzeniu, ani też po zakończeniu pracy, dopóki urządzenie nie ostygnie. Nie wkładaj rąk do komory grillującej podczas pracy urządzenia. Odczekaj do ostygnięcia urządzenia. W przeciwnym wypadku można się poparzyć.

Uwaga! Gorąca powierzchnia.

Nigdy nie dotykaj szklanych drzwi ani obudowy w czasie pracy urządzenia, ponieważ elementy te są bardzo gorące.
Do otwierania drzwi szklanych zakładaj rękawice ochronne lub chwytaj uchwyt drzwi przez szmatkę, by się nie poparzyć!

- Zanim przeniesiesz urządzenie w inne miejsce najpierw odczekaj, aż ostygnie.
- Nigdy nie dotykaj wilgotnymi rękami urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Wyciągając kabel sieciowy z gniazda, pociągaj zawsze za wtyczkę, a nie za kabel.
- Nie wyginaj i nie przygniataj kabla sieciowego.
- Kabel sieciowy musi być ułożony tak, aby nikt nie mógł po nim deptać ani potknąć się o kabel.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Gdy nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę od gniazdka zasilania. Jedynie po wyciągnięciu wtyczki z gniazdka sieciowego, uzyskujemy pewność, że urządzenie nie znajduje się pod prądem.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.

Objaśnienie wskazówek bezpieczeństwa
W instrukcji obsługi znajdują się następujące kategorie wskazówek bezpieczeństwa:

⚠ *Niebezpieczeństwo!*
Wskazówki NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzegają przed szkodami niebezpiecznymi dla ludzi.

⚠ *Uwaga!*
Wskazówki UWAGA ostrzegają przed możliwymi szkodami materialnymi i środowiskowymi.

ⓘ *Te wskazówki zawierają szczególne informacje na temat oszczędnego użytkowania automatu grillującego.*

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Automat grillujący służy do podgrzewania, pieczenia i grillowania potraw. Urządzenie jest przeznaczone i może być wykorzystywane wyłącznie do tego celu. Użycie zgodne z przeznaczeniem obejmuje także przestrzeganie wszelkich informacji i wskazówek zawartych w tej instrukcji, a zwłaszcza zasad bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i może być przyczyną odniesienia poważnych obrażeń lub uszkodzenia urządzenia. Kompernaß nie ponosi odpowiedzialności za szkody, powstałe w wyniku użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Zakres dostawy

Co zawiera opakowanie
- Piekarnik elektryczny
- ruszt
- blacha do pieczenia
- uchwyt do rusztu/blachy do pieczenia
- Instrukcja obsługi

Ustawianie

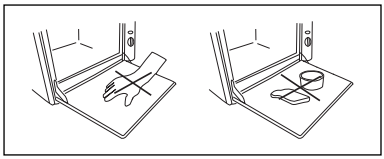
⇨ Urządzenie postaw na stabilnej, płaskiej i żaroodpornej podstawie. Sprawdź, czy dookoła urządzenia znajduje się dostateczna przestrzeń do wentylacji.

⚠ *Niebezpieczeństwo pożaru!*
Odstęp między tyłem urządzenia a ścianą powinien wynosić co najmniej 10 cm, od góry 10 cm, a po bokach 5 cm. Ze względu na te wymagania urządzenia nie stawiaj w szafach ani żadnych innych meblach. W takich zabudowanych miejscach nie ma dostatecznej wentylacji automatu grillującego i podczas pracy urządzenia mogłoby dojść do wybuchu pożaru lub uszkodzenia urządzenia i mebli.

⚠ *Niebezpieczeństwo pożaru!*
Grill stawiaj zawsze na stabilnych, płaskich i żaroodpornych podłożach. W przeciwnym wypadku występuje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru i uszkodzenia urządzenia. Obszar pod dnem urządzenia może ulec odbarwieniu i uszkodzeniu. Ponadto przy zbyt miękkim podłożu mogą pozostać trwałe odciski.

⚠ *Niebezpieczeństwo porażenia prądem!*
Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy źródle wody, np. obok zlewu lub w wilgotnej piwnicy. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

⚠ Nie opieraj się o szybkę w drzwiczkach. Nie stawiaj na drzwiczki szklane żadnych przedmiotów. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia zawiasów.



Opis

Automat grillujący służy do podgrzewania, pieczenia i grillowania potraw. Funkcja obiegu powietrza zapewnia równomierny i szybki rozdział ciepła we wnętrzu urządzenia.

Elementy obsługowe

❶ Lampka kontrolna (zasilanie)
Włączona podczas pracy urządzenia
❷ Regulator temperatury
Bezstopniowe ustawienie temperatury w zakresie od 100° C do 230° C
❸ Przełącznik funkcji
OFF (wył.),
Grzanie od góry,
Grzanie od dołu,
Grzanie od góry i od dołu.
❹ Przełącznik wychylny obiegu powietrza
❺ Zegar sterujący
Ustawienie żądanego czasu pieczenia/ grillowania w zakresie od 0 do 60 min.
❻ Drzwiczki szklane z uchwytem
❼ Ruszt
❽ Blacha do pieczenia
❾ Uchwyt do rusztu/blachy do pieczenia

Pierwsze uruchomienie

⇨ Wyjmij z opakowania elektryczny automat grillujący i wszystkie dołączone elementy.

⚠ *Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia!*

Przy otwieraniu lub zamykaniu drzwiczek nie chwytaj za zawiasy. Mogłoby to skończyć się przytrzaśnięciem palców.

⇨ Przed przystąpieniem do pierwszego uruchomienia dokładnie wyczyść z pozostałości po opakowaniu urządzenie i wszystkie dodatkowe elementy. Elementy wyposażenia urządzenia wymyj letnią wodą z płynem do mycia naczyń i wysusz.
⇨ Obudowę urządzenia wyczyść lekko zwilżoną wodą szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.
⇨ Gdy urządzenie dokładnie wyschnie wewnątrz i zewnątrz, wtyczkę podłącz do odpowiedniego gniazdka zasilania (220 - 240 V~/50 Hz) w ścianie.
⇨ Teraz włącz urządzenie, ale jeszcze bez wyposażenia w środku ani bez potrawy. Otwórz drzwiczki na pełną szerokość.
⇨ Regulatorem temperatury wybierz ❷ 230° C. Przełącznik funkcji ❸ ustaw na grzanie od góry i od dołu.
⇨ Zegar sterujący ❺ ustaw na 15 minut.

ⓘ Urządzenie możesz włączyć wyłącznie za pomocą zegara sterującego ❺. Przy włączonym zegarze sterującym ❺ *zapalona jest lampka kontrolna* ❶.

ⓘ *Ponieważ elementy grzewcze są lekko nasmarowane, przy pierwszym uruchamianiu można poczuć lekki zapach palonego smaru. Jest on nieszkodliwy i z czasem ustąpi. Otwórz okno i zadbaj o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia.*

⇨ Gdy urządzenie wyłączy się automatycznie, przełącznik funkcji ❸ ustaw na OFF (wył.).
⇨ Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
⇨ Następnie szmatką zwilżoną lekko wodą wyczyść dokładnie komorę grillującą i wytrzyj do sucha.

Wyłączenie i transport

Wyłączenie

⇨ Przełącznik funkcji ❸ i zegar sterujący ❺ ustaw na OFF (wył.). Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Transport

⇨ Zanim zdecydujesz się na przeniesienie automatu grillującego w inne miejsce odczekaj do ostygnięcia urządzenia.

⇨ Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

⇨ Kabel sieciowy zawiń wokół haczyków naciągowych z tyłu urządzenia.

Obsługa

Grillowanie i pieczenie

⇨ Wyjmij ruszt ❼ i blachę do pieczenia ❽ z urządzenia. W razie potrzeby wyłóż je papierem do pieczenia wzgl. posmaruj blachę do pieczenia ❽ masłem lub olejem.

⇨ Urządzenie pozostaw na 10 minut do nagrzania do żądanej temperatury (w zależności od ustawienia temperatury):
- Regulatorem temperatury ❷ wybierz żądaną temperaturę.
  Przy grillowaniu wybierane temperatury muszą być zawsze wyższe (230° C).
- Następnie przełącznikiem funkcji ❸ wybierz grzanie od góry (np. zapiekanie), grzanie od dołu (np. ciasto) lub grzanie od góry i od dołu (np. pizza). Do przygotowania potraw grillowanych przełącznikiem funkcji ❸ wybieraj zawsze grzanie od góry.
- Za pomocą zegara sterującego ❺ nastaw czas nagrzewania (około 10 minut).
- Zamknij drzwiczki szklane ❻.

⇨ Po upływie nastawionego czasu połóż na ruszt ❼ wzgl. na blachę ❽ przygotowywaną potrawę i umieść w urządzeniu, wsuwając ruszt wzgl. blachę po szynach. Zwróć przy tym uwagę na dostateczny odstęp potrawy od ścian wewnętrznych i elementów grzewczych.

⚠ ***Uwaga!***

Nigdy nie kładź produktów spożywczych, półmisków ani żadnych innych naczyń bezpośrednio na dnie komory do pieczenia! Może dojść do uszkodzenia urządzenia! Produkty spożywcze, półmiski i inne naczynia kładź zawsze na blasze do pieczenia ❽ lub na ruszcie ❼.

ⓘ *Przygotowując na ruszcie ❼ produkty, z których mocno kapie tłuszcz, wsuń blachę do pieczenia ❽ na najniższą szynę. W ten sposób tłuszcz można zebrać w jednym miejscu, co ułatwi czyszczenie urządzenia.*

ⓘ *Najrówniejsze upieczenie uzyskuje się, umieszczając blachę ❽ wzgl. ruszt ❼ na środkową szynę i nastawiając obieg powietrza.*

⇨ Przed włączeniem grillowania lub pieczenia zamknij drzwiczki szklane ❻.

ⓘ *Przy grillowaniu/pieczeniu tłustych potraw może pojawić się zwiększone zadymienie. W takiej sytuacji nie zamykaj drzwiczek szklanych ❻, lecz nieco je uchyl: Po delikatnym przymknięciu drzwiczek, przed zamknięciem zaryglują się one w tym położeniu.*

⇨ Za pomocą zegara sterującego ❺ nastaw żądany czas grillowania wzgl. pieczenia.

Maksymalny czas grillowania wzgl. pieczenia wynosi 60 minut.

⇨ Gdy czas pracy będzie krótszy niż 25 minut, zegar sterujący ❺ najpierw nastaw na 60 minut, a następnie cofnij na żądany czas grillowania wzgl. pieczenia.

Lampka kontrolna ❶ pokazuje, że automat grillujący jest włączony. Pokrętło zegara sterującego ❺ obraca się teraz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie OFF (zero).

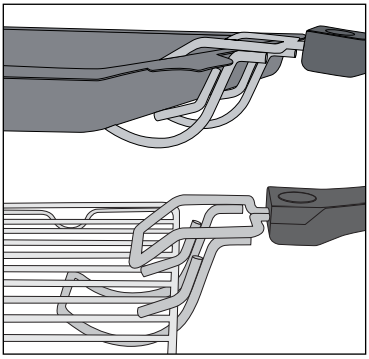
ⓘ *Gdy automat grillujący osiągnie nastawioną temperaturę, elementy grzewcze na chwilę wyłączą się, by utrzymać nastawioną temperaturę.*

⇨ Urządzenie po upływie nastawionego czasu wyłączy się automatycznie. By urządzenie wyłączyć przedwcześnie, pokrętło zegara sterującego ❺ cofnij w położenie OFF. Przełącznik funkcji ❸ ustaw w położenie OFF, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Usłyszysz dzwonek, po czym zgaśnie lampka kontrolna ❶.

ⓘ *Po wyłączeniu urządzenia zegar sterujący ❺ może jeszcze przez jakiś czas odmierzać czas.*

⇨ Do wyciągnięcia rusztu ❼ wzgl. blachy ❽ używaj zawsze dołączonego uchwytu ❾.
Do podniesienia rusztu ❼ niewielkie haczyki uchwytu ❾ zaczep od góry o kratkę. Do podniesienia blachy ❽ i wyjęcia jej z urządzenia, zaczep większe haczyki uchwytu ❾ o krawędź przednią blachy ❽.



⇨ Po zakończeniu grillowania lub pieczenia ustaw przełącznik funkcji ❸ w położenie OFF (wył.). Wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub ponownego użycia odczekaj do ostygnięcia gorących części.

Grillowanie i pieczenie z obiegiem powietrza

W przypadku pieczenia lub grillowania z wykorzystanie obiegu powietrza, przeważnie można zrezygnować z etapu nagrzewania komory grillującej. Przy zastosowaniu obiegu powietrza potrawa będzie równomiernie dopieczona.

Przy korzystaniu z obiegu powietrza przy pieczeniu przestrzegaj wskazówek podanych w przepisach.

⇨ Naciśnij przełącznik wychylny ❹ obiegu powietrza, aż zarygluje się w położeniu „-".

Włącza się wentylator w komorze grillującej. Obsługa przebiega tak samo, jak przy wyłączonym obiegu powietrza.

Porady o przyrządzaniu potraw i przepisy

W tym rozdziale zaprezentujemy ci kilka przykładów na przygotowanie potraw. Przykłady są jedynie naszymi propozycjami. Czas przygotowania może się różnić.

ⓘ *Porady o przyrządzaniu potraw i przepisy.*

Babeczki

Składniki na ilość dla czterech osób:

- 1 filiżanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 1 łyżka stopionego masła
- 1 filiżanka mleka
- 3 łyżki cukru
- Sól
- Dodatkowo wedle upodobania orzechy, pokrojone banany lub płatki czekolady

Przygotowanie:

⇨ Do miski powoli dodajemy kolejno mąkę, proszek do pieczenia, jajko, mleko, sól i cukier.
⇨ W małym garnku stapiamy masło i dolewamy do ciasta.
⇨ Dodajemy do smaku wedle upodobania orzechy, płatki czekolady lub pokrojone banany.
⇨ Gotowe ciasto uformuj w klasycznych foremkach do muffinek i ustaw foremki na blasze do pieczenia ❽.
⇨ Nastaw temperaturę 200°C, włącz *górną grzałkę z termoobiegiem,* a następnie wsuń blachę na dolną szynę w piekarniku i piecz przez 15 minut.

Tost hawajski

Składniki na 4 tosty:

- 4 kromki chleba tostowego
- 1 – 2 łyżki remulady
- 120 g szynki gotowanej
- 1/2 puszki ananasów
- 4 plastry sera do zapiekania
- Curry

Przygotowanie:

⇨ Rozkładamy tosty.
⇨ Smarujemy cienko remuladą i obkładamy szynką gotowaną.
⇨ Na każdą obłożoną kromkę kładziemy plaster ananasa. Posypujemy curry.
⇨ Następnie całość przykrywamy plastrem sera.
⇨ Tosty hawajskie połóż na ruszt ❼ i zapiecz w piekarniku na środkowej szynie przy temperaturze około 180 °C, z włączoną grzałką górną i termoobiegiem przez około 8 min.

Pieczenie pizzy z zamrażarki

Przygotowanie:

⇨ Ruszt ❼ wsuwamy na środkowej szynie automatu grillującego.
⇨ Pizzę wyjmujemy z opakowania i kładziemy na ruszt ❼.
⇨ Pieczemy przy grzaniu od góry i od dołu i z włączonym obiegiem powietrza prze około 20 minut.
⇨ Zwróć uwagę na informacje podane przez producenta na opakowaniu.

Ciastka kruche

Składniki:

- 125 g masła
- 125 g cukru
- 1 torebka cukru wanilinowego
- 1 szczypta soli
- 1 jajko
- 1 białko
- 250 g mąki (typ 405)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Starta skórka z połowy cytryny

Przygotowanie:

⇨ Masło ubijamy na pianę.
⇨ Dodajemy cukier, cukier wanilinowy, startą skórkę z cytryny i jajko.
⇨ Mąkę, proszek do pieczenie i sól mieszamy i mieszając łyżką dodajemy do ciasta.
⇨ Gotowe ciasto pozostawiamy na około 10 minut.
⇨ Ciasto formujemy w dowolne kształty, np. za pomocą maszynki do mielenia mięsa, foremek lub szprycy.
⇨ Ciastka kładziemy na blasze ❽ wyłożonej papierem do pieczenia.
⇨ Kruche ciasteczka wstaw na środkową szynę w piekarniku nagrzanym do temp. 180° C z włączoną górną i dolną grzałką, na około 10–15 minut, a następnie upiecz do uzyskania złoto-żółtego koloru.

ⓘ Ilość ciasta wystarcza na kilka blach do pieczenia ❽.

Bułki

Składniki:

- 300 g mąki (lub mąki pełnoziarnistej)
- 2 pełne łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g siemię lnianego
- 1 jajko
- 500 g twarogu
- 1 łyżeczka soli
- Do smaku kminek, cebula, boczek...

Przygotowanie:

⇨ Ze składników starannie wyrabiamy ciasto i formujemy z niego bułki.

⇨ Bułki kładziemy na blasze ❽ wyłożonej papierem do pieczenia.

⇨ Piecz w temp. około 180° C z włączoną grzałką górną i termoobiegiem przez około 30 minut na środkowej szynie.

ⓘ *Ilość ciasta wystarcza na kilka blach do pieczenia* ❽.

Bezy

Składniki:

- 1 białko
- Sól
- 45 g cukru

Przygotowanie:

⇨ Do czystej odtłuszczonej miski wlewamy schłodzone białko. W białku nie może być śladów żółtka, ponieważ w przeciwnym wypadku nie udałoby się ubić piany.

⇨ Białko ubijamy na wolnym obrotach, by uniknąć powstawania dużych pęcherzyków powietrza.

⇨ Doprawiamy do smaku szczyptą soli.

⇨ Gdy piana zaczyna tężeć, stopniowo dodajemy połowę porcji cukru.

⇨ Następnie pianę ubijamy na wysokich obrotach, aż będzie stała.

⇨ Dodajemy pozostałą porcję cukru. Masa bezowa uzyska dzięki temu właściwą sztywność.

⇨ Masę bezową umieszczamy w szprycy i w niewielkich odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia formujemy dowolne kształty.

⇨ Automat grillujący rozgrzewamy do około 100° C z włączonym obiegiem powietrza.

⇨ Bezy pieczemy na środkowej szynie przy temperaturze około 100° C z włączonym obiegiem powietrza przez około 2 godziny.

Grzanki maślane

Składniki:

- 2 kromki chleba tostowego
- 1 łyżka masła

Przygotowanie:

⇨ Chleb tostowy pokroić na małe kostki.

⇨ Roztopić masło na w garnku na małej temperaturze i wrzucić chleb tostowy.

⇨ Blachę do pieczenia ❽ wyłożyć papierem do pieczenia i rozłożyć na papierze kostki chleba tostowego.

⇨ Kostki z chleba tostowego piec w temp. około 150°C (przy włączonym termoobiegu) na średniej szynie, aż do uzyskania złotobrązowego koloru (15–20 minut).

ⓘ *Zamiast zwykłego masła można użyć masła ziołowego lub czosnkowego. Czas pieczenia będzie wtedy krótszy o około 5 minut.*

Bagietki zapiekane z mięsem mielonym

Składniki:

- 2 bagietki
- 250 g mięsa mielonego (pół na pół)
- 2 pomidory
- 1 cebula (pokrojona w kostkę)
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 40 g tartego Parmezanu
- 4 plasterki sera
- sól i pieprz

Przygotowanie:

⇨ Rozkroić bagietki i wyjąć miąższ.
⇨ Wymieszać mięso mielone, przecier pomidorowy, cebulę, Parmezan, sól i pieprz.
⇨ Farsz z mięsem mielonym uformować na 4 równe, płaskie placki i ułożyć na połówki bagietek.
⇨ Pomidory pokroić na plasterki i położyć na bagietkach.
⇨ Położyć plastry sera na bagietkach.
⇨ Bagietki ułożyć na blasze do pieczenia ❽, wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 225°C z włączoną grzałką górną i dolną i piec przez 20 minut na dolnej szynie.

ⓘ *Do farszu z mięsa mielonego można również dodać do smaku bazylię, chili lub inne przyprawy.*

Kalafior (zapiekany)

Składniki:

- 1/2 główki kalafiora (około 250 g)
- 3 plasterki cytryny
- 1 łyżka masła
- 1 czubata łyżeczka mąki
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka migdałów (w laseczkach)
- 2 łyżki sera Gratin (tartego)
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie:

⇨ Kalafior podzielić na różyczki i wymyć w wodzie.
⇨ Kalafior z plasterkami cytryny obgotować w posolonej wodzie przez 8-10 minut (nie może być rozgotowany). Przy odcedzaniu kalafiora zebrać około 150 ml wody.
⇨ Roztopić w garnku masło, a następnie dodać mąkę, mieszając ciągle przez około 1 minutę. Dodać wodę po obgotowaniu kalafiora ciągle mieszając i zagotować przez około 2 minuty. Gdy zasmażka z mąki będzie zbyt zbita, dodać nieco wody, aż do uzyskania płynnej konsystencji. Doprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
⇨ W naczyniu do zapiekania (średnica około 14 cm) umieścić kalafior i równomiernie rozlać na nim sos.
⇨ Posypać serem i laseczkami migdałowymi.
⇨ Naczynie do zapiekania położyć na blasze do pieczenia ❽.
⇨ Piekarnik nagrzać do temp. 200°C z włączoną grzałką górną i dolną i zapiekankę piec przez około 20 minut na dolnej szynie.

Kieszonki z łososiem

Składniki:

- 1 opakowanie płatów ciasta (około 8 szt.)
- 1 opakowanie łososia wędzonego, plasterkach (około 200 g)
- 1 cytryna
- 1 cebula
- 1 opakowanie sera białego (200 g)

świeży koper
sól i pieprz
1 żółtka

Przygotowanie:

⇨ Rozdzielić płaty ciasta i ewentualnie pozostawić do rozmrożenia.
⇨ Wymieszać ser biały z solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
⇨ Posiekać cebulę w drobną kostkę.
⇨ Do masy z sera białego dodać połowę łososia i cebulę i wszystkie składniki zmiksować blenderem.
⇨ Pozostałą część łososia pociąć w cienkie paski.
⇨ Dodać łososia i koper do masy i całość wymieszać.
⇨ Łyżką nałożyć masę na płat ciasta i złożyć.
⇨ Powstałą kieszonkę posmarować żółtkiem.

⇨ Kieszonki położyć na blasze do pieczenia ❽. Między kieszonkami zostawić dostatecznie dużo miejsca, by po wyrośnięciu ciasta kieszonki nie połączyły się.
⇨ Kieszonki piec na dolnej szynie w temp. 200° C z termoobiegiem przez około 25-30 minut. Ciasto po upieczeniu powinno mieć lekko brązowy kolor.

ⓘ *Podana ilość wystarczy na kilka blach do pieczenia ❽.*

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami. Życzymy udanego gotowania i smacznego.

Zmiana żarówki

⚠ *Niebezpieczeństwo!*

Przed przystąpieniem do wymiany żarówki najpierw odczekaj, aż urządzenie ostygnie. W przeciwnym wypadku pojawia się niebezpieczeństwo poparzenia!

ⓘ *Przepaloną żarówkę wymieniaj zawsze na nową takiego samego typu (zobacz rozdział „Dane techniczne").*

⇨ Otwórz drzwiczki szklane ❻.
⇨ Odkręć klosz żarówki znajdujący się we wnętrzu urządzenia z tyłu po prawej stronie.
⇨ Wykręć starą żarówkę i wkręć nową.
⇨ Przykręć ponownie klosz.

Czyszczenie

⚠ *Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!*

Przed przystąpieniem do czyszczenia automatu grillującego wyciągnij wtyczkę z gniazdka zasilania. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!

Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj urządzenia pod wodę. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

⚠ *Uwaga!*

Do usuwania brudu nigdy nie używać artykułów do czyszczenia ani żadnych innych ostrych przedmiotów. Mogłoby to uszkodzić urządzenie, a w szczególności wewnętrzną warstwę samooczyszczającą.

⇨ Gdy mimo to urządzenie zabrudzi się, można je wyczyścić miękką szmatką, lekko zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Na zaschnięte lub przypalone zabrudzenia nałóż szmatkę zwilżoną łagodnym środkiem myjącym. Zaczekaj, aż zabrudzenie rozmięknie, a następnie wytrzyj je szmatką!
⇨ Blachę do pieczenia ❽ i ruszt ❼ czyść płynem do mycia naczyń.Przyschnięte zabrudzenia usuwaj po ich uprzednim namoczeniu. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą.

⚠ *Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!*

Przed ponownym włączeniem urządzenia odczekaj do wyschnięcia wszystkich elementów. Po wyczyszczeniu urządzenia nie zamykaj drzwiczek.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~/50 Hz
Moc znamionowa:	1380 W
Pojemność:	15 litrów
Żarówka:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Usuwanie zakłóceń działania

Objaw	Możliwe przyczyny i rozwiązywanie problemów
Automat grillujący nie nagrzewa się.	Ⓐ Zegar sterujący ❺ jest ustawiony na OFF. Zegar sterujący ❺ ustaw na czas większy niż 0 minut (OFF) . Ⓑ Bezpiecznik jest uszkodzony. Sprawdzić bezpieczniki i wymienić je w razie potrzeby. Ⓒ Gniazdko zasilania jest uszkodzone. Spróbuj podłączyć do innego gniazdka. Ⓓ Automat grillujący jest prawdopodobnie uszkodzony. Automat grillujący powinien być sprawdzany przez wykwalifikowanego elektryka. Ⓔ Przełącznik funkcji ❸ znajduje się w położeniu OFF.
Automatu grillującego nie można wyłączyć.	Wystąpiło uszkodzenie elektroniki. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka zasilania i automat grillujący oddaj do wykwalifikowanego punktu naprawczego.
Nie działa wentylator obiegu powietrza.	Ⓐ Przełącznik obiegu powietrza ❹ znajduje się w położeniu „O". Przełącznik wychylny obiegu powietrza ustaw w położenie „-". Ⓑ Automat grillujący jest prawdopodobnie uszkodzony. Automat grillujący powinien być sprawdzany przez wykwalifikowanego elektryka.
Szyba w drzwiczkach pęknięta lub widać na niej rysy.	Automat grllujący powinien być naprawiony przez wykwalifikowanego elektryka.

Gdy mimo to usunięcie błędu nie będzie możliwe, zwróć się do autoryzowanego sprzedawcy lub producenta.

Utylizacja

Urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi. Niniejszy produkt podlega działaniom, przewidziamyn w przepisach dyrektywy europejskiej 2002/96/EC.

Urządzenie należy usuwać w akredytowanych zakładach utylizacji odpadów lub komunalnych zakładach utylizacji odpadów.
Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji odpadów.

Materiał opakowaniowy należy przekazywać do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzeniezostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód powstałych podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych/podatnych na uszkodzenia mechaniczne, np. wyłączników, akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.
Okres gwarancji nie ulega wydłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady zauważone już w chwili zakupu należy zgłosić od razu po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancyjnego wszystkie naprawy będą wykonywane płatnie.

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 73486/73487

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

OBSAH STRANA

Bezpečnostní pokyny 26
Účel použití 27
Obsah dodávky 27
Umístění 27
Popis 28
První uvedení do chodu 28
Vypnutí a přeprava 29
Vypnutí 29
Přeprava 29
Obsluha 29
Grilování a pečení 29
Grilování a pečení s horkým vzduchem 30
Tipy a recepty pro přípravu 30
Muffiny 30
Havajský toast 31
Pečení hluboce zmražené pizzy 31
Stříkané pečivo 31
Housky 31
Pusinky 32
Máslové krutony 32
Bagety s mletým masem 32
Květák (zapečený) 33
Taštičky z listového těsta plněné lososem 33
Výměna žárovky 34
Čištění 34
Technické údaje 34
Odstranění chybných funkcí 35
Likvidace 36
Záruka & servis 36
Dovozce 36

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. Při předávání zařízení třetím osobám předejte i tento návod.

Trouba na grilování a pečení

Bezpečnostní pokyny

⚠ *Pozor! Nebezpečí!*

- Během provozu nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Těleso grilovací a pečicí trouby neotvírejte ani neopravujte. V tomto případě není zaručena Vaše bezpečnost a záruka zaniká. Vadnou grilovací a pečicí troubu nechte opravit v prodejně nebo autorizovaným specializovaným personálem.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhnete se tím nebezpečí.
- Zabraňte tomu, aby do tělesa trouby pronikly kapaliny. Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte venku. Na přístroj nestavte předměty naplněné vodou, jako např. vázy. Hrozí nebezpečí požáru a úderu elektrickým proudem! Pokud se přesto někdy dostane kapalina do tělesa přístroje, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte jej opravit.
- Při provozu nesmí být v bezprostřední blízkosti trouby žádné snadno zápalné materiály (např. utěrka, chňapka apod.)
  Nikdy na nebo v přístroji nesušte textilie nebo jiné předměty. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte topných tyčí nebo průzoru za provozu nebo dokud trouba nevychladne. Za provozu nesahejte do grilovacího a pečicího prostoru. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Mohli byste se spálit.

Pozor! Horký povrch.

Během používání se nikdy nedotýkejte skleněných dveří nebo pláště přístroje, protože tyto jsou velice horké.
K zabránění popálení použijte k otevření skleněných dveří chňapku nebo něco podobného!

- Po použití nechte troubu nejprve vychladnout, než ji budete přenášet.
- Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama. Jinak hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem.
- Přívodní kabel vždy vytahujte ze zásuvky za zástrčku, nikdy netahejte za kabel samotný.
- Nepřehýbejte ani nemačkejte síťový kabel.
- Pokládejte síťový kabel tak, aby na něj nemohl nikdo stoupnout nebo o něj zakopnout.
- Použití prodlužovaček je zakázáno.
- Nebudete-li používat grilovací a pečicí troubu delší dobu, musíte ji odpojit od sítě. Jen když vytáhnete zástrčku ze zásuvky, je přístroj absolutně bez proudu.
- K provozu spotřebiče nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.

Vysvětlení bezpečnostních upozornění
V návodu k obsluze najdete následující kategorie bezpečnostních upozornění:

⚠ *Nebezpečí!*
Upozornění se slovem NEBEZPEČÍ varují před možným poškozením zdraví.

⚠ *Pozor!*
Upozornění se slovem POZOR varují před možnými věcnými škodami a škodami na životním prostředí.

ⓘ *Tato upozornění obsahují zvláštní informace o ekonomickém použití grilovací a pečicí trouby.*

Účel použití

Grilovací a pečicí trouba slouží k ohřívání, vaření a grilování jídel. Je určena výhradně k tomuto účelu a smí být použita jedině k němu. K tomu patří také dodržování všech informací v tomto návodu k obsluze, zvláště bezpečnostních pokynů. Jakékoli jiné použití neodpovídá určenému účelu a může vést ke vzniku hmotných škod nebo dokonce ke škodám na zdraví osob. Společnost Kompernaß GmbH neručí za škody, které vzniknou nesprávným používáním.

Obsah dodávky

Balení obsahuje
- trouba na grilování a pečení
- jeden mřížkový rošt
- jeden pečicí plech
- kleště k uchopení roštu / pečicího plechu
- návod k obsluze

Umístění

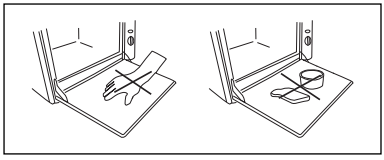
⇨ Postavte přístroj na pevný, rovný a žáruvzdorný podklad. Zajistěte kolem přístroje dostatečné větrání.

⚠ *Nebezpečí popálení!*
Vzdálenost mezi zadní stranou přístroje a stěnou má být nejméně 10 cm, nad přístrojem nejméně 10 cm a na bocích 5 cm. Proto se přístroj nesmí stavět např. do skříní apod. Tam není zajištěno dostatečné odvětrávání trouby, takže by mohlo dojít k požáru nebo by se trouba mohla poškodit.

⚠ *Nebezpečí požáru!*
Troubu postavte bezpodmínečně na rovný, pevný a žáruvzdorný podklad. Jinak hrozí nebezpečí požáru a přístroj by se mohl poškodit. Prostor pod dnem přístroje by se mohl zbarvit a poškodit. Kromě toho by přístroj mohl na měkkém podkladu způsobit trvalé otisky.

⚠ *Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!*
Nestavte troubu do bezprostřední blízkosti vody, např. na dřezy, vany nebo do vlhkých sklepních místností. V opačném případě hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem.

⚠ Neopírejte se o skleněná dvířka. Na skleněná dvířka nepokládejte žádné předměty. Tím se mohou poškodit závěsy.



Popis

Grilovací a pečicí trouba slouží k ohřívání, vaření a grilování jídel. Funkce recirkulace horkého vzduchu zajišťuje rovnoměrné a rychlé rozvedení tepla po celé troubě.

Ovládací prvky

❶ Kontrolní žárovka (Power)
Svítí během provozu
❷ Regulátor teploty
Plynulé nastavení teploty od 100° C do 230° C
❸ Spínač funkcí
OFF (vypnuto),
vrchní pečení,
spodní pečení,
vrchní a spodní pečení
❹ Kolébkový přepínač horkého vzduchu
❺ Minutník
Nastavení požadované doby pečení/grilování od 0–60 min.
❻ Skleněná dvířka s madlem
❼ Rošt
❽ Pečicí plech
❾ Kleště k uchopení roštu/pečicího plechu

První uvedení do chodu

⇨ Vyjměte elektrickou grilovací a pečicí troubu a veškeré příslušenství z přepravního obalu.

⚠ *Nebezpečí skřípnutí!*

Nesahejte při otvírání nebo zavírání dvířek do dveřních závěsů. Mohli byste si skřípnout ruku.

⇨ Před prvním uvedením do chodu musíte troubu a veškeré příslušenství očistit od případných zbytků obalů. Příslušenství vyčistěte vlažným mírným mýdlovým roztokem a poté je osušte.
⇨ Otřete těleso přístroje mírně navlhčeným hadříkem a poté je pečlivě osušte.
⇨ Jakmile je přístroj uvnitř i zevně zcela suchý, strčte zástrčku do zásuvky
(220 - 240 V~/50 Hz) ve stěně.
⇨ Nyní zapněte přístroj bez vloženého příslušenství a bez potravin ke grilování či pečení. Nechte dvířka přístroje dokořán otevřené.
⇨ Regulátorem teploty ❷ zvolte teplotu 230°C. Přepněte funkční spínač ❸ na vrchní a spodní pečení.
⇨ Nastavte minutník ❺ na 15 minut.

ⓘ *Přístroj se dá zapnout pouze s minutníkem ❺. Jakmile je minutník ❺ nastavený, rozsvítí se kontrolka ❶.*

ⓘ *Jelikož jsou topné prvky lehce naolejovány, může dojít při prvním spuštění ke vzniku nepatrného zápachu. Tento zápach je neškodný a po krátké době vymizí. Otevřete okno a postarejte se o řádné vyvětrání.*

⇨ Jestliže se trouba automaticky vypnula, nastavte funkční spínač ❸ na OFF (vypnuto).
⇨ Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud přístroj nevychladne.
⇨ Poté vyčistěte grilovací a pečicí prostor vodou mírně navlhčeným hadříkem a osušte jej.

Vypnutí a přeprava

Vypnutí

⇨ Nastavte funkční spínač ❸ a minutník ❺ na OFF (vypnuto). Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Přeprava

⇨ Po použití nechte troubu nejprve vychladnout, než ji budete přenášet.
⇨ Vytáhněte kabel ze zásuvky.
⇨ Omotejte síťový kabel kolem háku na zadní straně přístroje.

Obsluha

Grilování a pečení

⇨ Vyjměte z přístroje rošt ❼ a pečicí plech ❽. Vyložte je příp. pečicím papírem, resp. potřete pečicí plech ❽ máslem nebo olejem.
⇨ Nechte přístroj asi 10 minut (podle nastavené teploty) rozehřívat na požadovanou teplotu.
- Vyberte požadovanou teplotu regulátorem teploty ❷. Při grilování musíte vždy nastavit nejvyšší teplotní stupeň (230°C).
- Poté funkčním spínačem ❸ vyberte mezi vrchním pečením (např. pro zapékání), spodním pečením (např. pro koláče) nebo vrchním a spodním pečením (např. pro pizzu). Chcete-li grilovat, nastavte funkční spínač ❸ vždy na vrchní pečení.
- Nastavte na minutníku ❺ dobu předehřívání (ca 10 minut).
- Zavřete skleněná dvířka ❻.

⇨ Jakmile doba uplyne, položte potravinu ke grilování nebo pečení na rošt ❼, resp. pečicí plech ❽ a zasuňte jej do jedné z drážek. Dbejte na dostatečnou vzdálenost potravin od vnitřních stěn a topných prvků přístroje.

⚠ ***Pozor!***

Nikdy nepokládejte potraviny, misky s jídlem nebo jiné nádoby přímo na dno pečící komory! Přístroj se může nenávratně poškodit! Potraviny, misky nebo jiné nádoby položte vždy na pečicí plech ❽ nebo na rošt ❼.

ⓘ *Pokud na roštu ❼ připravujete potraviny, z kterých odkapává tuk, zasuňte v tomto případě do nejspodnějších drážek pečicí plech ❽. Tak se kapající tuk zachytí a přístroj lze později lépe vyčistit.*

ⓘ *Nejstabilnějších výsledků pečení dosáhnete, když pečicí plech ❽, příp. rošt ❼ zasunete do středové drážky a nastavíte recirkulaci horkého vzduchu.*

⇨ Než zapnete grilování nebo pečení, zavřete skleněná dvířka ❻.

ⓘ *Připravujete-li obzvlášť mastná jídla, může se ve zvýšené míře tvořit kouř. V takovém případě skleněná dvířka ❻ nedovírejte úplně, ale nechte malou škvírku otevřenou: Když dveře pomalu zavíráte, krátce před zavřením se v této pozici zaaretují.*

⇨ Minutníkem ❺ nastavte požadovanou dobu grilování nebo pečení.

Maximální doba grilování, resp. pečení je 60 minut.

⇨ Je-li doba přípravy jídla kratší než 25 minut, nastavte minutník ❺ nejprve na 60 minut a pak zpět na požadovanou dobu grilování, resp. pečení.

Kontrolka ❶ indikuje, že grilovací a pečicí trouba je zapnutá. Spínač minutníku ❺ se nyní pohybuje proti směru otáčení hodinových ručiček na OFF (nula).

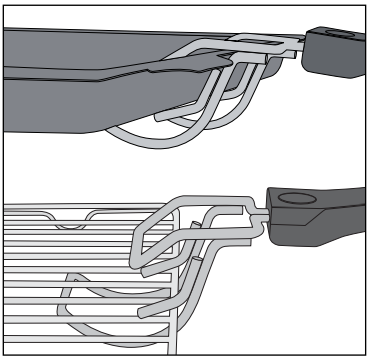
ⓘ *Jakmile grilovací a pečicí trouba dosáhla teplotu, kterou jste nastavili, dočasně se vypnou topné prvky, aby nastavenou teplotu udržely.*

⇨ Přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne. Chcete-li vypnout přístroj předčasně, otočte minutníkem ❺ zpět na OFF. Nastavte funkční spínač ❸ do polohy OFF a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Uslyšíte cinknutí a kontrolka ❶ zhasne.

ⓘ *Jakmile se přístroj vypnul, může minutník ❺ ještě nějakou dobu běžet.*

⇨ K vytažení roštu ❼, resp. pečicího plechu ❽ vždy použijte kleště ❾, které jsou součástí dodávky. Pro vytažení roštu ❼ musíte malé háčky kleští ❾ zaháknout shora do mřížky roštu. Pro vytažení pečicího plechu ❽ z trouby musíte zaháknout velké háky kleští ❾ za přední okraj pečicího plechu ❽.



⇨ Po grilování nebo pečení přepněte funkční spínač ❸ na OFF (vypnuto). Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před čištěním nebo opětovným použitím nechte přístroj vychladnout.

Grilování a pečení s horkým vzduchem

Pokud pečete nebo grilujete s recirkulací horkého vzduchu, můžete zpravidla od předehřívání grilovacího a pečicího prostoru upustit. Výsledek vaření a opečení do hněda je při použití cirkulujícího vzduchu rovnoměrnější.

Pro použití horkého vzduchu se řiďte pokyny pro přípravu jídel v jednotlivých receptech.

⇨ Stiskněte kolébkový přepínač ❹ pro horký vzduch, až zaklapne do pozice „-“.

Ventilátor v grilovacím a pečicím prostoru pracuje. Jinak je obsluha stejná jako u grilování a pečení bez horkého vzduchu.

Tipy a recepty pro přípravu

V této kapitole Vám dáme několik tipů pro přípravu jídel. Tyto tipy jsou jen doporučením. Doba přípravy se může lišit.

ⓘ *Řiďte se pokyny pro přípravu na obalu potravin.*

Muffiny

Suroviny pro čtyři osoby:

- 1 šálek mouky
- 1 čajová lžička prášku do pečiva
- 1 vejce
- 1 lžíce rozpuštěného másla
- 1 šálek mléka
- 3 lžíce cukru
- sůl
- pro různé varianty navíc ořechy, rozmačkané banány nebo čokoládové vločky

Příprava:

⇨ Pomalu po sobě smícháme v jedné misce mouku, prášek do pečiva, vejce, mléko, sůl a cukr.
⇨ V hrnku necháme rozpustit máslo a smícháme s těstem.
⇨ Podle chuti přimícháme ořechy, čokoládové vločky nebo rozmačkané banány.
⇨ Hotové těsto dejte do typických muffin formiček a tyto postavte na pečicí plech ❽.
⇨ Pečící plech dejte do trouby s horním ohřevem a cirkulací a pečte při 200° C přibližně 15 minut na spodní části trouby.

Havajský toast

Suroviny pro 4 toasty:

- 4 krajíce toastovacího chleba
- 1 – 2 lžíce remulády
- 120 g vařené šunky
- 1/2 plechovky ananasu
- 4 plátky sýra k zapečení
- kari

Příprava:

⇨ Krajíčky toastu předpečeme.
⇨ Poté potřeme tenkou vrstvou remulády a obložíme vařenou šunkou.
⇨ Na obložený toast položíme plátek ananasu. Okořeníme kořením kari.
⇨ Na ananas položíme plátek sýra.
⇨ Havajský toast položte na mřížku roštu ❼ a pečte jej v grilovacím a pečícím automatu na středním stupni při cca. 180 °C, s horním ohřevem a cirkulací vzduchu cca. 8 minut.

Pečení hluboce zmražené pizzy

Příprava:

⇨ Rošt ❼ zasuneme do středové drážky trouby.
⇨ Zmraženou pizzu položíme bez obalu na rošt ❼.
⇨ Pizzu pečeme na vrchní a spodní pečení při zapnutém horkém vzduchu ca 20 minut.
⇨ Řiďte se údaji na obalu.

Stříkané pečivo

Suroviny:

- 125 g másla
- 125 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- špetka soli
- 1 vejce
- 1 bílek
- 250 g mouky (typ 405)
- 1 čajová lžička prášku do pečiva
- nastrouhaná kůra z půlky citronu

Příprava:

⇨ Máslo ušleháme do pěny.
⇨ Přidáme cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a vejce.
⇨ Smícháme mouku, prášek do pečiva a sůl a vařečkou vmícháme do těsta.
⇨ Těsto necháme asi 10 minut odpočinout.
⇨ Z těsta tvoříme požadované tvary, např. pomocí mlýnku na maso, vykrajovacích formiček nebo vytlačovacího pytlíku.
⇨ Stříkané pečivo pokládáme na pečicí plech ❽ vyložený pečicím papírem.
⇨ Stříkané pečivo pečte do zlatova v předehřáté troubě s horním a dolním ohřevem při 180° C, cca 10–15 minut ve střední části trouby.

ⓘ *Těsto stačí na několik pečicích plechů* ❽.

Housky

Přísady:

- 300 g mouky (příp. celozrnné)
- 2 vrchovaté čajové lžičky prášku do pečiva
- 200 g lněného semínka
- 1 vejce
- 500 g tvarohu
- 1 čajová lžička soli
- podle chuti kmín, cibule, slanina ...

Příprava:

⇨ Všechno dobře prohněteme a formujeme malé housky.

⇨ Housky pokládáme na pečicí plech ❽ vyložený pečicím papírem.

⇨ Při cca 180° C horního ohřevu a cirkulace vzduchu nechte péct přibližně 30 minut ve střední části trouby.

ⓘ *Těsto stačí na několik pečicích plechů* ❽.

Pusinky

Suroviny:

- 1 bílek
- sůl
- 45 g cukru

Příprava:

⇨ Bílek z chladničky dáme do míchací misky bez tuku. Nesmí se přimíchat žloutek, jinak nebude sníh dostatečně tuhý.

⇨ Bílek na pomalou rychlost našleháváme, aby se ve sněhu netvořily příliš velké vzduchové bubliny.

⇨ Okořeníme špetkou soli.

⇨ Jakmile sníh začíná tuhnout, postupně přidáváme polovinu cukru.

⇨ Poté na nejvyšší rychlost došleháme do tuha.

⇨ Přidáme zbytek cukru. Tím dostane hmota na pusinky nezbytnou tuhost.

⇨ Hmotu dáme do vytlačovacího pytlíku s hvězdičkovou násadou a s malými rozestupy vy-tlačujeme na pečicí plech vyložený pečicím papírem růžičky, jazýčky nebo jiné tvary.

⇨ Grilovací a pečicí troubu předehřejeme na ca 100°C s recirkulací horkého vzduchu.

⇨ Pusinky pečeme ve středové drážce na ca 100°C s recirkulací horkého vzduchu ca 2 hodiny.

Máslové krutony

Přísady:

- 2 krajíce toastovacího chleba
- 1 PL másla

Příprava:

⇨ Toast nakrájejte na malé kostičky.

⇨ Rozpusťte máslo na mírném ohni v pánvi a vmíchejte do rozpuštěného másla toast.

⇨ Pečicí plech ❽ vyložte papírem na pečení a rovnoměrně na něj rozložte toastové kostičky.

⇨ Toastové kostičky pečte při cca 150°C (cirkulující vzduch) ve střední části trouby, dokud nejsou do zlatova upečené (cca 15 - 20 minut).

ⓘ *Také můžete použít bylinkové nebo česnekové máslo místo normálního másla. Doba pečení se pak sníží o cca 5 minut.*

Bagety s mletým masem

Přísady:

- 2 bagetové housky
- 250 g mletého masa (půl hovězího na půl vepřového)
- 2 rajčata
- 1 cibule (nakrájená na kostičky)
- 2 velké lžíce rajského protlaku
- 40 g strouhaného parmezánu
- 4 plátky sýra
- sůl a pepř

Příprava:

⇨ Bagety rozřežte na půl a vydlabejte je.

⇨ Smíchejte mleté maso s rajským protlakem, cibulí, parmezánem , trochou solí a pepře.

⇨ Z mletého masa vytvarujte 4 stejně velké, dle možnosti ploché karbanátky a položte je na polovinu bagety.

⇨ Rajčata nakrájejte na plátky a rozložte je po délce na bagetu.

⇨ Nakonec bagety posypte sýrem.

⇨ Poté položte bagety na pečicí plech ❽ a pečte při cca 225°C v předehřáté troubě s horním a dolním ohřevem cca 20 minut ve spodní části trouby.

ⓘ *Mleté maso můžete také dochutit bazalkou, chili nebo jiným kořením.*

Květák (zapečený)

Přísady:

- 1/2 květáku (cca 250 g)
- 3 plátky citronu
- 1 PL másla
- 1 vrchovatá čajová lžička mouky
- 1 PL citrónové šťávy
- 1 PL mandlí
- 2 PL gratinovacího sýra (strouhaného)
- sůl, pepř, muškátový oříšek

Příprava:

⇨ Rozdělte květák na růžičky a omyjte je.
⇨ Květák s plátky citronu vařte ve vroucí osolené vodě 8-10 minut, dokud není květák vhodný k požívání. Při slívání vody nechte cca. 150 ml vařící vody v hrnci.
⇨ Nechte v hrnci rozpustit máslo a za stálého míchání asi 1 minutu, přidejte trochu mouky. Za stálého míchání přilévejte vroucí vodu z květáku a a nechte vařit asi 2 minuty. Pokud je zásmažka příliš tuhá, přidejte postupně trochu vody, dokud se nedosáhne krémové konzistence. Okořeňte citrónovou šťávou, solí, pepřem a muškátovým oříškem.
⇨ Květák dejte do formy na nákyp (o průměru cca 14 cm) a zalijte jej rovnoměrně připravenou omáčkou.
⇨ Posytpe sýrem a strouhanými mandlemi.
⇨ Formu na nákyp postavte na pečicí plech ❽.
⇨ Nákyp nechte zapéct při cca 200° C v předehřáté troubě na horním a spodním ohřevu asi 20 minut ve spodní části trouby.

Taštičky z listového těsta plněné lososem

Přísady:

- 1 balíček s plátky listového těsta (cca 8 kusů)
- 1 balení uzeného lososa, v plátcích (cca 200 g)
- 1 citron
- 1 cibule
- 1 balení smetanového sýra (200 g)

čerstvý kopr
sůl a pepř
1 žloutek

Příprava:

⇨ Plátky listového těsta oddělte od sebe, v případě potřeby je nechte rozmrazit.
⇨ Přimíchejte smetanový sýr se solí, pepřem a šťávou z jednoho citronu.
⇨ Nakrájejte cibuli na jemné kostky.
⇨ Přidejte polovinu lososa a cibuli do směsi smetanového sýra a vše rozmixujte hrubým tyčovým mixérem.
⇨ Zbytek lososa nakrájejte na tenké proužky.
⇨ Takto nakrájeného lososa a kopr smíchejte se sýrovou masou a opět vše dobře promixujte.
⇨ Připravenou masu ze smetanového sýra dávejte po dávkách polévkovou lžící na plátky listového těsta tyto potom vždy přilepte dohromady.
⇨ Takto vzniklé taštičky potřete žloutkem.
⇨ Poté položte taštičky z listového těsta na pečicí plech ❽. Mezi jednotlivými taštičkami ponechte vždy dostatečný odstup, protože listové těsto se ještě zvedne.
⇨ Taštičky z listového těsta nechte péct ve spodní části trouby při cca 200° C v troubě s cirkulací vzduchu cca 25-30 minut. Upečené listové těsto by mělo být světle hnědé barvy.

ⓘ *Uvedené množství těsta vystačí na několik pečicích plechů ❽.*

Recepty jsou bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou jen orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti. V každém případě Vám přejeme, ať se dílo podaří a dobrou chuť.

Výměna žárovky

⚠ *Nebezpečí!*

Před výměnou žárovky vždy vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. V opačném případě hrozí nebezpečí popálenin!

ⓘ *Vyměňte žárovku pouze za žárovku stejného typu (viz kapitolu "Technické údaje").*

⇨ Otevřte skleněná dvířka ❻.
⇨ Odšroubujte skleněný kryt žárovky, nacházející se uvnitř vzadu vpravo.
⇨ Poté vyšroubujte žárovku a našroubujte novou.
⇨ Nakonec našroubujte opět skleněný kryt a utáhněte jej napevno.

Čištění

⚠ *Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!*

Před čištěním grilovací a pečicí trouby vždy vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Přístroj v žádném případě při čištění nemáčejte ve vodě. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!

⚠ *Pozor!*

Nepoužívejte čisticí přípravky pro domácnost ani ostré či špičaté předměty, chcete-li odstranit nečistoty z přístroje. Tím byste mohli poškodit grilovací a pečicí troubu a její vnitřní stěny se speciálním povrchem.

⇨ Pokud by přesto došlo ke znečištění, můžete grilovací a pečicí troubu vyčistit měkkým hadříkem navlhčeným v mírném mýdlovém roztoku. Při silném znečištění nebo připáleninách, položte na znečištění hadřík, namočený v mírném mýdlovém roztoku. Vyčkejte, dokud znečištění nezměkne a poté je odstraňte!
⇨ Pečicí plech ❽ a rošt ❼ čistěte v roztoku mycího prostředku. Odolné nečistoty nechte změknout ve vodě. Zbytky čisticího prostředku opláchněte čistou vodou.

⚠ *Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!*

Než začnete přístroj po čištění znovu používat, musí být zcela osušen. Proto po čištění nechte dvířka trouby otevřená.

Technické údaje

Jmenovité napětí:	220 - 240 V ~/50 Hz
Jmenovitý výkon:	1380 W
Objem vnitřního prostoru:	15 litrů
Žárovka:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Odstranění chybných funkcí

Příznak	Možné příčiny a pomoc
Grilovací a pečicí trouba nehřeje.	Ⓐ Minutník ❺ je nastavený na OFF. Nastavte minutník ❺ na dobu větší než 0 minut (OFF). Ⓑ Domovní pojistka je vadná. Zkontrolujte domovní pojistky a případně je vyměňte. Ⓒ Zásuvka je vadná. Vyzkoušejte jinou zásuvku. Ⓓ Grilovací a pečicí trouba může být vadná. Nechte grilovací a pečicí troubu zkontrolovat kvalifikovanými pracovníky. Ⓔ Funkční spínač ❸ je nastaven na OFF.
Vypnutí grilovací a pečicí trouby není možné.	Elektronická součástka je poškozena. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a poté nechte grilovací a pečicí troubu zkontrolovat kvalifikovaným personálem.
Ventilátor horkého vzduchu nefunguje.	Ⓐ Spínač recirkulace horkého vzduchu ❹ je v poloze „O“. Nastavte kolébkový přepínač horkého vzduchu do polohy „-“. Ⓑ Grilovací a pečicí trouba může být vadná. Nechte grilovací a pečicí troubu zkontrolovat kvalifikovanými pracovníky.
Sklo dvířek je prasklé nebo jsou v něm praskliny.	Nechte grilovací a pečicí troubu opravit kvalifikovanými pracovníky.

Není-li možné vadu přesto odstranit, obraťte se prosím na specializovanou prodejnu nebo výrobce.

Likvidace

V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek musí plnit ustanovení evropské směrnice 2002/96/EC.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím firmy na likvidaci s příslušným povolením nebo zařízení na likvidaci komunálního odpadu.
Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Veškeré obalové materiály nechte zlikvidovat v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka & servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní
lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky
Vaší servisní službu. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.
Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody,vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.
Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.
Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.
Záruční doba se zárukou neprodlouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpozději však
do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 73486/73487

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

OBSAH STRANA

Bezpečnostné pokyny 38

Používanie v súlade s určením 39

Obsah dodávky 39

Inštalácia 39

Popis 40

Prvé uvedenie do prevádzky 40

Vypnutie a preprava 41

Vypnutie 41

Preprava 41

Ovládanie 41

Grilovanie a pečenie 41

Grilovanie a pečenie s horúcim vzduchom 42

Tipy na prípravu a recepty 42

Muffiny 42

Havajské toasty 43

Pečenie zamrazenej pizzy 43

Striekané pečivo 43

Žemľa 43

Pusinky 44

Maslové krutóny 44

Bagety s mletým mäsom 44

Karfiol (zapekaný) 45

Taštičky z lístkového cesta s lososovou plnkou 45

Výmena žiarovky 46

Čistenie 46

Technické údaje 46

Odstránenie porúch 47

Likvidácia 48

Záruka a servis 48

Dovozca 48

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovajte si ho pre prípadné ďalšie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte prístroj spolu s návodom.

Automat na grilovanie a pečenie

Bezpečnostné pokyny

⚠ ***Pozor!***

- Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí. Je to možné iba za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú s prístrojom hrať.
- Skriňu automatu na grilovanie a pečenie nesmiete otvárať ani opravovať. V takom prípade neručíme za bezpečnosť a strácate nárok na záruku. Pokazený automat na grilovanie a pečenie si nechajte opraviť len u predajcu alebo autorizovaného odborného personálu.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.
- Zabráňte vniknutiu tekutiny do skrine automatu na grilovanie a pečenie. Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať na voľnom priestranstve. Takisto nesmiete pokladať na prístroj predmety naplnené vodou ako napr. vázy. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru alebo zasiahnutia elektrickým prúdom! V prípade, že by sa do skrine predsa len dostala tekutina, vytiahnite zástrčku prístroja zo zásuvky a nechajte prístroj opraviť.
- Počas prevádzky automatu na grilovanie a pečenie sa v jeho bezprostrednej blízkosti nesmú nachádzať ľahko horľavé materiály (napr. utierka na riady, chňapka atď.). V prístroji, na ňom alebo nad ním nikdy nesušte textilné výrobky alebo iné predmety. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nedotýkajte sa nikdy vykurovacích telies alebo okienka počas prevádzky automatu na grilovanie a pečenie alebo skôr než automat vychladne. Počas prevádzky automatu na grilovanie a pečenie sa nedotýkajte grilovacieho alebo opekacieho priestoru. Počkajte, kým prístroj vychladne. V opačnom prípade by ste si mohli spôsobiť popáleniny.

Pozor! Horúce povrchy.

Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte sklených dvierok ani telesa, lebo sú veľmi horúce. Na otváranie sklených dvierok používajte chňapky alebo podobné predmety, aby ste sa vyhli popáleniu!

- Nechajte automat na grilovanie a pečenie po použití vychladnúť, skôr než ho budete prenášať.
- Prístroja, sieťového kábla či zástrčky sa nikdy nedotýkate mokrými rukami. Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Sieťový kábel vyťahujte zo zásuvky vždy pri zástrčke, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- Sieťový kábel nelámte ani ho neohýnajte.
- Sieťový kábel umiestnite tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani oň zakopnúť.
- Nesmiete používať predlžovacie káble.
- V prípade, že automat na grilovanie a pečenie nebudete dlhšiu dobu používať, musíte ho vytiahnuť z elektrickej siete. Až keď vytiahnete zástrčku zo zásuvky, prestane byť automat pod prúdom.
- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte Žiadny externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

Vysvetlenia bezpečnostných pokynov
V návode na použitie nájdete nasledovné kategórie bezpečnostných pokynov:

⚠ *Pozor!*
Pokyny označené slovom NEBEZPEČENSTVO varujú pred možnými ujmami na zdraví.

⚠ *Pozor!*
Pokyny označené slovom POZOR varujú pred možnými materiálnymi škodami alebo pred poškodením životného prostredia .

ⓘ *Tieto pokyny obsahujú zvláštne údaje o hospodárnom používaní automatu na grilovanie a pečenie.*

Používanie v súlade s určením

Automat na grilovanie a pečenie slúži na rozpálenie, dusenie a grilovanie jedál. Je určený výlučne na tento účel a môže sa používať len za týmto účelom. Riaďte sa všetkými informáciami, uvedenými v tomto návode, hlavne bezpečnostnými pokynmi. Každý iný spôsob použitia je považovaný za nezodpovedajúci určeniu a môže viesť k materiálnym škodám či dokonca ujmám na zdraví. Spoločnosť Kompernaß nepreberá žiadne záväzky za škody, ktoré vzniknú použitím neprimeraným určeniu.

Obsah dodávky

Balenie obsahuje
- automat na grilovanie a pečenie
- mriežkový rošt
- plech na pečenie
- držiak na mriežkový rošt/plech na pečenie
- návod na používanie

Inštalácia

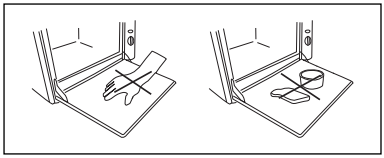
⇨ Prístroj postavte na pevnom, rovnom a žiaruvzdornom podklade. Postarajte sa o dostatočné vetranie okolo prístroja.

⚠ *Nebezpečenstvo požiaru!*
Vzdialenosť medzi zadnou stranou prístroja a stenou by mala byť minimálne 10 cm, smerom nahor minimálne 10 cm po každej strane 5 cm. Z tohto dôvodu nie je možné postaviť prístroj do skrine a podobne. V opačnom prípade nedochádza k dostatočnému vetraniu automatu na grilovanie a pečenie a prístroj by sa mohol poškodiť alebo spôsobiť požiar.

⚠ *Nebezpečenstvo požiaru!*
Automat na grilovanie a pečenie postavte bezpodmienečne na pevný, rovný a žiaruvzdorný podklad. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru a prístroj sa môže poškodiť. Oblasť pod dnom prístroja sa môže zafarbiť a poškodiť. Navyše by pri mäkkom podklade mohli v podklade vzniknúť trvalé odtlačky.

⚠ *Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!*
Neukladajte prístroj do bezprostrednej blízkosti vody, napr. na drez, k umývadlu alebo do vlhkých pivničných priestorov. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Neopierajte sa o sklenené dvierka. Ani na ne nepokladajte žiadne predmety. To by viedlo k poškodeniu pántov.



Popis

Automat na grilovanie a pečenie slúži na rozpálenie, dusenie a grilovanie jedál. Funkcia prúdenia horúceho vzduchu vytvára predpoklady na rovnomerné a rýchle rozloženie tepla v prístroji.

Ovládacie prvky

❶ Kontrolka (napájanie)
svieti počas prevádzky prístroja
❷ Regulátor teploty
Plynulé nastavenie teploty
od 100° C do 230° C
❸ Funkčný spínač
OFF (vypnutý),
Ohrievanie zhora,
Ohrievanie zdola,
Ohrievanie zhora a zdola
❹ Spínač ventilátora
❺ Časový spínač
Nastavenie požadovaného času pečenia
alebo grilovania v rozsahu 0–60 min.
❻ Sklené dvierka s rukoväťou
❼ Mriežkový rošt
❽ Plech na pečenie
❾ Držiak na mriežkový rošt alebo plech na pečenie

Prvé uvedenie do prevádzky

⇨ vyberte elektrický automat na grilovanie a pečenie a všetky diely príslušenstva z prepravného balenia.

⚠ *Nebezpečenstvo pricviknutia!*

Pri otváraní alebo zatváraní dverí nevkladajte ruku do pántov na dverách. V opačnom prípade by ste si mohli ruku pricviknúť.

⇨ Pri prvom uvedení do prevádzky musíte prístroj aj všetky diely príslušenstva očistiť od prípadných zvyškov balenia. Očistite diely príslušenstva vo vlažnej mydlovej vode a následne ich vysušte.
⇨ Utrite skriňu prístroja navlhčenou utierkou a následne ju dôkladne osušte.
⇨ Keď je prístroj zvnútra i zvonka úplne suchý, zastrčte zástrčku do príslušnej zásuvky (220 - 240 V~/ 50 Hz) v stene.
⇨ Zapnite teraz prístroj bez vloženého príslušenstva a bez potravín určených na pečenie či grilovanie. Nechajte dvere prístroja celkom otvorené.
⇨ Regulátor teploty nastavete na ❷ 230° C. Funkčný spínač ❸ nastavte na ohrievanie zhora a zdola.
⇨ Nastavte časový spínač ❺ na 15 minút.

ⓘ *Prístroj sa dá zapnúť iba pomocou časového ❺ spínača. Pokiaľ je časový spínač ❺ nastavený, kontrólka svieti ❶.*

ⓘ *Vzhľadom na to, že vykurovacie články sú zľahka naolejované, môže sa pri prvom použití vytvoriť ľahký zápach. Tento zápach je neškodný a po chvíli prestane. Otvorte okno a poriadne vyvetrajte.*

⇨ Keď sa prístroj automaticky vypne, nastavte funkčný spínač ❸ na OFF (Vypnúť).
⇨ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a čakajte, kým prístroj vychladne.
⇨ Očistite následne grilovací a opekací priestor navlhčenou handričkou a osušte ho.

Vypnutie a preprava

Vypnutie

⇨ Nastavte funkčný spínač ❸ a časový spínač ❺ na OFF (Vypnúť). Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Preprava

⇨ Ak chcete automat na grilovanie a pečenie prepravovať alebo prenášať, nechajte ho najskôr vychladnúť.

⇨ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

⇨ Namotajte sieťový kábel okolo namotávacích hákov na zadnej strane prístroja.

Ovládanie

Grilovanie a pečenie

⇨ Vyberte mriežkový rošt ❼ a plech na pečenie ❽ z prístroja. Vysteľte ho v prípade potreby papierom na pečenie alebo potrite plech na pečenie ❽ maslom alebo olejom.

⇨ Nechajte prístroj ca. 10 minút (v závislosti na teplote) zohriať na požadovanú teplotu:
- Zvoľte požadovanú teplotu pomocou regulátora teploty ❷.
  V prípade grilovania musíte zvoliť vždy najvyššiu teplotu (230° C).
- Následne nastavte pomocou funkčného spínača ❸ ohrievanie zhora (napr. na pečenie), ohrievanie zdola (napr. na koláč) alebo ohrievanie zhora a zdola (napr. pizza). Keď chcete grilovať, nastavte funkčný spínač ❸ vždy na ohrievanie zhora.
- Nastavte pomocou časového spínača ❺ dobu predhrievania (ca. 10 minút).
- Zavrite sklenené dvierka ❻.

⇨ Po vypršaní nastavenej doby položte grilované popr. opekané jedlo na mriežkový rošt ❼ popr. plech na pečenie ❽ a zasuňte ho do jednej z koľaníc. Dbajte pritom na dostatočný odstup potravín určených na grilovanie alebo pečenie od vnútorných stien a vykurovacích článkov.

⚠ ***Pozor!***

Nikdy neskladujte potraviny, misky ani iné nádoby priamo na dne priestoru na pečenie! Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť! Vždy kladťe potraviny, misky a iné nádoby na pekáč ❽ alebo na rošt ❼.

ⓘ *Ak na rošte ❼ pripravujete silno kvapkajúce potraviny, zasuňte plech na pečenie ❽ do najspodnejšej polohy. Takým spôsobom sa zachytí odkvapkávajúci tuk a prístroj sa bude ľahšie čistiť.*

ⓘ *Najrovnomernejšie opečenie dosiahnete vtedy, keď zasuniete plech na pečenie ❽ popr. mriežkový rošt ❼ do prostrednej koľajnice a nastavíte horúci vzduch.*

⇨ Zavrite sklenené dvierka ❻, než spustíte grilovanie / pečenie.

ⓘ *Pokiaľ pripravujete zvlášť mastné jedlá, môže dôjsť k zvýšenej tvorbe dymu. V tomto prípade nezatvárajte sklenené dvierka úplne, ❻ ale nechajte ich trošku pootvorené: Ak dvere opatrne privriete, ostanú v tejto pozícii tesne pred zavretím.*

⇨ Nastavte časovým spínačom ❺ čas grilovania príp. pečenia.

Maximálny čas grilovania príp. pečenia predstavuje 60 minút.

⇨ Keď je doba opekania kratšia než 25 minút, nastavte časový spínač ❺ najskôr na 60 minút a potom späť na požadovanú dobu grilovania resp. pečenia.

Kontrólka ❶ ukazuje, že automat na grilovanie a pečenie je zapnutý. Časový spínač ❺ sa pohybuje proti smeru hodinových ručičiek na OFF (nula).

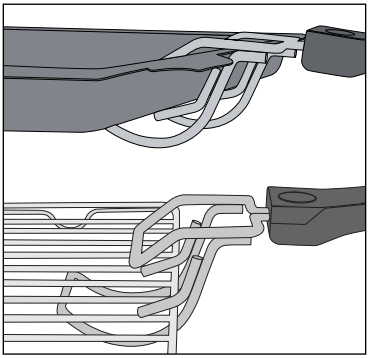
ⓘ *Keď je nastavená teplota automatu na grilovanie a pečenie dosiahnutá, vyhrievacie prvky sa dočasne vypnú, aby sa nastavená teplota udržala.*

⇨ Prístroj sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne. Ak chcete prístroj predčasne vypnúť, otočte časový spínač ❺ späť na OFF. Nastavte funkčný spínač ❸ do pozície OFF a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Budete počuť zazvonenie a kontrólka ❶ zhasne.

ⓘ *Po tom, čo sa prístroj vypnul, môže časový spínač ❺ ešte chvíľu bežať.*

⇨ Na vytiahnutie mriežkového roštu ❼ popr. plechu na pečenie ❽ používajte vždy dodaný držiak. ❾. Aby ste mriežkový rošt ❼ vytiahli, musíte malé háčky držiaku ❾ zaháknuť zhora do mriežky. Aby ste z prístroja vytiahli plech na pečenie ❽ musíte zaháknuť veľké háky držiaku ❾ do predného okraja plechu na pečenie ❽.



⇨ Prepnite funkčný spínač po grilovaní alebo pečení ❸ na OFF (vypnúť). Vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nechajte prístroj vychladnúť predtým, než ho vyčistíte alebo znova použijete.

Grilovanie a pečenie s horúcim vzduchom

Ak pečiete alebo grilujete s horúcim vzduchom, priestory na grilovanie a pečenie spravidla predhrievať nemusíte. Zhnednutie a prepečenie bude rovnomernejšie, ak použijete nútený obeh vzduchu.

Dbajte na pokyny pri príprave v receptoch pri používaní horúceho vzduchu.

⇨ Stlačte spínač ❹ pre horúci vzduch, až zaklapne v pozícii „-".

Ventilátor v priestore na grilovanie a pečenie pracuje. Zvyšné ovládanie je určené na grilovanie a pečenie bez horúceho vzduchu.

Tipy na prípravu a recepty

V tejto kapitole prinášame niekoľko príkladov na prípravu jedál. Tieto príklady sú len odporúčania. Dĺžka prípravy sa môže líšiť.

ⓘ *Dbajte na pokyny na prípravu, ktoré sú uvedené na obale potravín.*

Muffiny

Ingrediencie pre štyri osoby:

- 1 šálka múky
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- 1 vajce
- 1 polievková lyžica roztopeného masla
- 1 šálka mlieka
- 3 polievkové lyžičky cukru
- soľ
- podľa chuti môžete pridať orechy, nakrájané banány alebo čokoládové vločky.

Príprava:

⇨ V mise rozmiešajte pomaly a postupne múku, prášok do pečiva, vajce, mlieko, soľ a cukor.
⇨ maslo roztopte v hrnci a primiešajte do cesta.
⇨ Podľa chuti primiešajte orechy, čokoládové vločky alebo nakrájané banány.
⇨ Hotové cesto dajte do foriem na mafiny a tieto položte na pekáč ❽.
⇨ Pečte pri 200° C horným ohrevom a cirkuláciou vzduchu asi 15 minút na dolnej koľajničke.

Havajské toasty

Ingrediencie na 4 toasty:

- 4 plátky toastového chleba
- 1 – 2 polievkové lyžice bylinkovej majonézy
- 120 g varenej šunky
- 1/2 ananásovej konzervy
- 4 kusy plátkového syra
- curry

Príprava:

⇨ Predpečte plátky toastového chleba.
⇨ Potrite tenkou vrstvou bylinkovej majonézy a obložte varenou šunkou.
⇨ Potom na toast položte plátok ananásu. Okoreňte kari.
⇨ Potom na každý toast s ananásom položte plátok syra.
⇨ Položte havajské toasty na rošt ❼ v prostrednej polohe pečte v automate na grilovanie a pečenie pri teplote asi 180 °C so zapnutým horným ohrevom a teplovzdušným obehom asi 8 minút.

Pečenie zamrazenej pizzy

Príprava:

⇨ Zasuňte mriežkový rošt ❼ do prostrednej koľajnice automatu na grilovanie a pečenie.
⇨ Položte rozbalenú zmrazenú pizzu na mriežkový rošt ❼.
⇨ Pizzu pečte pri ohrievaní zhora i zdola a zapnutom horúcom vzduchu ca. 20 minút.
⇨ Dbajte prosím na údaje uvedené na balení.

Striekané pečivo

Ingrediencie:

- 125 g masla
- 125 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru
- trocha soli
- 1 vajce
- 1 bielok
- 250 g múky (typ 405)
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- ostrúhaná kôra polovičky citrónu

Príprava:

⇨ Rozšľahať maslo.
⇨ Pridať cukor, vanilkový cukor, citrónovú kôru a vajíčka.
⇨ Primiešať múku, prášok do pečiva a soľ a rozmiešať varečkou.
⇨ Cesto nechať 10 minút stáť.
⇨ Cesto sformovať do požadovanej formy, napr. pomocou mlynčeku na mäso, formy na vypichovanie cesta alebo sáčku na zdobenie.
⇨ Striekané pečivo položiť na plech na pečenie vystlaný ❽ papierom na pečenie.
⇨ Striekané pečivo pečte do zlatožlta v predhriatej rúre pri 180° C s horným aj dolným ohrevom asi 10 – 15 minút na prostrednej koľajničke.

ⓘ *Množstvo cesta stačí na viac plechov* ❽.

Žemľa

Ingrediencie:

- 300 g múky (alebo celozrnnej múky)
- dobré 2 čajové lyžičky prášku do pečiva
- 200 g ľanových semienok
- 1 vajce
- 500 g tvarohu
- 1 čajová lyžička soli
- podľa chuti rasca, cibuľa, slanina ...

Príprava:

⇨ Všetko dobre premiešať a vytvarovať malé žemle.

⇨ Žemle položiť na plech na pečenie vystlaný papierom ❽ na pečenie.

⇨ Pri 180° C pečte s horným ohrevom a cirkuláciou vzduchu asi 30 minút na prostrednej koľajničke.

ⓘ *Množstvo cesta stačí na viac plechov* ❽.

Pusinky

Ingrediencie:

- 1 bielok
- soľ
- 45 g cukru

Príprava:

⇨ Vychladený bielok dať do misky bez tuku. Nesmie tam byť žiadny žĺtok, inak nebude sneh dostatočne tuhý.

⇨ Bielok šľahať na pomalom stupni, aby sa v snehu nevytvorili príliš veľké bubliny.

⇨ Pridať trochu soli.

⇨ Keď sneh začne tuhnúť, postupne pridávať polovičku cukru.

⇨ Potom na najvyššom stupni vyšľahať do tuha.

⇨ Pridať zvyšok cukru. Tým získa pusinková hmota potrebnú pevnosť.

⇨ Striekací sáčok s veľkým hrdlom naplniť hmotou a túto v malých odstupoch nastriekať na plech vystlaný papierom na pečenie v rôznych tvaroch.

⇨ Automat na grilovanie a pečenie predohriať horúcim vzduchom na teplotu ca. 100° C .

⇨ Pusinky piecť horúcim vzduchom na prostrednej koľajnici pri teplote ca. 100° C ca. 2 hodiny.

Maslové krutóny

Ingrediencie:

- 2 plátky toastového chleba
- 1 PL masla

Príprava:

⇨ Pokrájajte toastový chlieb na malé kocky.

⇨ Rozpusťte maslo v hrnčeku pri nízkej teplote a zamiešajte doň toastový chlieb.

⇨ Vyložte pekáč ❽ papierom na pečenie a rovnomerne naň pokladťe kocky toastového chleba.

⇨ Kocky toastového chleba pečte pri teplote asi 150°C (cirkulácia vzduchu) na prostrednej koľajničke až do zlatohneda (asi 15 - 20 minút).

ⓘ *Namiesto obyčajného masla môžete použiť aj bylinkové alebo cesnakové maslo. Doba pečenia sa potom skráti asi o 5 minút.*

Bagety s mletým mäsom

Ingrediencie:

- 2 bagetky
- 250 g mletého mäsa (miešané bravčové a hovädzie)
- 2 rajčiny
- 1 cibuľa (na kocky pokrájaná)
- 2 PL rajčinového pretlaku
- 40 g strúhaného parmezánu
- 4 plátky syra
- soľ a korenie

Príprava:

⇨ Rozkrojte bagety a vydlabte ich.

⇨ Zmiešajte mleté mäso, rajčinový pretlak, cibuľu, parmezán, trochu soli a trochu korenia.

⇨ Vytvarujte mleté mäso na 4 rovnako veľké, podľa možnosti ploché frikadely a položte ich na polovičky bagiet.

⇨ Pokrájajte rajčiny na plátky a položte na bagety.

⇨ Rozdeľte syr na bagety.

⇨ Položte bagety na pekáč ❽ a pečte na spodnej koľajničke pri 225 °C v predhriatej rúre s horným aj dolným ohrevom asi 20 minút.

ⓘ *Pomleté mäso môžete ochutiť aj bazalkou, čili alebo iným korením.*

Karfiol (zapekaný)

Ingrediencie:

- 1/2 hlávky karfiolu (asi 250 g)
- 3 plátky citróna
- 1 PL masla
- 1 kopcovitá ČL múky
- 1 PL citrónovej šťavy
- 1 PL drvených mandlí
- 2 PL syra na zapekanie (strúhaný)
- soľ, korenie, muškátový orech

Príprava:

⇨ Rozdeľte karfiol na ružičky a umyte ich.
⇨ Varte karfiol s citrónovými plátkami vo vriacej osolenej vode asi 8 - 10 minút do polomäkka. Karfiol sceďte a zachyťte asi 150 ml vody, v ktorej sa varil.
⇨ V hrnčeku roztopte maslo, pridajte múku a za stáleho miešania pražte asi 1 minútu. Za stáleho miešania pridajte vodu zachytenú z varenia karfiolu a nechajte variť asi 2 minúty. Keby bola zápražka príliš hustá, postupne pridávajte trochu vody, aby ste dosiahli krémovú konzistenciu. Dochuťte citrónovou šťavou, soľou, korením a muškátovým orieškom.
⇨ Dajte karfiol do formy na nákyp (priemer asi 14 cm) a rovnomerne polejte omáčkou.
⇨ Posypte syrom a drvenými mandľami.
⇨ Dajte nákypovú formu na pekáč ❽.
⇨ Zapekajte nákyp v predhriatej rúre na spodnej koľajničke pri teplote 200 °C s horným aj dolným ohrevom asi 20 minút.

Taštičky z lístkového cesta s lososovou plnkou

Ingrediencie:

- 1 balíček lístkového cesta (asi 8 ks)
- 1 balíček údeného lososa v plátkoch (asi 200 g)
- 1 citrón
- 1 cibuľa
- 1 balíček tvarohu (200 g)

čerstvý kôpor
soľ a korenie
1 žĺtok

Príprava:

⇨ Rozoberte plátky lístkového cesta a v prípade potreby ich nechajte rozmraziť.
⇨ Zmiešajte tvaroh so soľou, korením a šťavou z citróna.
⇨ Pokrájajte cibuľu na malé kocky.
⇨ Pridajte polovicu lososa a cibuľu do tvarohovej zmesi a tyčovým mixérom všetko nahrubo pomixujte.
⇨ Zvyšok lososa pokrájajte na jemné pásiky.
⇨ Pridajte do plnky lososa a kôpor a všetko dobre zmiešajte.
⇨ Na každý plátok lístkového cesta dajte lyžicu plnky a preložte.
⇨ Vytvorené taštičky potrite žĺtkom.
⇨ Položte taštičky z lístkového cesta na pekáč ❽. Nechajte dostatočný odstup medzi jednotlivými taštičkami, lebo lístkové cesto narastie.
⇨ Taštičky z lístkového cesta nechajte piecť na spodnej koľajničke pri teplote asi 200 ° C s cirkuláciou vzduchu asi 25 - 30 minút. Lístkové cesto sa má mierne zafarbiť do hneda.

ⓘ *Uvedené množstvo cesta stačí na viac plechov* ❽.

Recepty bez záruky. Všetky údaje o ingredienciach a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o vaše vlastné, už odskúšané. Želáme vám úspech a dobrú chuť.

Výmena žiarovky

⚠ *Pozor!*

Vždy najprv vyčkajte, kým prístroj vychladne, až potom vymeňte žiarovku. Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

ⓘ *Žiarovku vymeňte len za žiarovku rovnakého typu (pozri kapitolu „Technické údaje").*

⇨ Otvorte sklené dvierka ❻.
⇨ Vo vnútornom priestore vzadu vpravo odskrutkujte sklený kryt žiarovky.
⇨ Vyskrutkujte žiarovku a vložte na jej miesto novú.
⇨ Rukou pevne naskrutkujte sklený kryt žiarovky.

Čistenie

⚠ *Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!*

Vytiahnite vždy sieťovú zástrčku zo zásuvky, skôr než automat na grilovanie a pečenie začnete čistiť. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri čistení prístroj v žiadnom prípade neponárajte do vody. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

⚠ *Pozor!*

Na odstránenie nečistôt nepoužívajte prostriedky na čistenie do domácnosti ani ostré predmety. Takto by ste mohli poškodiť automat na grilovanie a pečenie a jeho špeciálnu vrstvu, ktorou sú pokryté vnútorné steny.

⇨ Ak by sa napriek tomu vyskytli nečistoty, môžete automat na grilovanie a pečenie očistiť jemnou handričkou namočenou do mydlovej vody. V prípade odolávajúcich alebo pripečených nečistôt na ne položte handru nasiaknutú jemným mydlovým roztokom. Vyčkajte, kým nečistota zmäkne, a potom ju odstráňte!
⇨ Plech na pečenie ❽ a mriežkové rošty vyčistite ❼ v prostriedku na umývanie riadu. Nepoddajné nečistoty nechajte odmočiť. Zvyšky prostriedku na umývanie riadu opláchnite čistou vodou.

⚠ *Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!*

Skôr než prístroj po očistení opäť použijete, musí byť úplne suchý. Nechajte preto po čistení dvere prístroja otvorené.

Technické údaje

Sieťové napätie:	220 - 240 V ~/50 Hz
Menovitý výkon:	1380 W
Objem vnútorného priestoru:	15 litrov
Žiarovka:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Odstránenie porúch

Príznaky	Možné príčiny a pomoc
Automat na grilovanie a pečenie sa nezahrieva.	Ⓐ Časový spínač ❺ je nastavený na OFF. Nastavte časový spínač ❺ na čas väčší než 0 minút (OFF) . Ⓑ Domáce poistky sú vadné. Skontrolujte funkčnosť poistiek a prípadne ich opravte. Ⓒ Sieťová zásuvka je vadná. Vyskúšajte inú sieťovú zásuvku. Ⓓ Automat na grilovanie a pečenie je pravdepodobne vadný. Nechajte automat na grilovanie a pečenie skontrolovať odborným personálom. Ⓔ Funkčný spínač ❸ sa nachádza v pozícii OFF.
Vypnutie automatu na grilovanie a pečenie nie je možné.	Elektronická súčiastka je vadná. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte automat na grilovanie a pečenie skontrolovať odborným personálom.
Ventilátor horúceho vzduchu nefunguje.	Ⓐ Spínač horúceho vzduchu ❹ sa nachádza v pozícii „O“. Prepnite spínač na horúci vzduch do pozície „-“. Ⓑ Automat na grilovanie a pečenie je pravdepodobne vadný. Nechajte automat na grilovanie a pečenie skontrolovať odborným personálom.
Sklenené dvierka sú rozbité alebo poškrábané.	Nechajte automat na grilovanie a pečenie opraviť odborným personálom.

V prípade, že by sa jedna z chybných funkcií napriek tomu nedala odstrániť, obráťte sa prosím na predajcu alebo na výrobcu.

Likvidácia

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.
Dodržte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.

Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru. Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.
Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.
Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.
Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk
IAN 73486/73487

Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise 50

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 51

Lieferumfang 51

Aufstellen 51

Beschreibung 52

Erste Inbetriebnahme 52

Ausschalten und transportieren 53

Ausschalten 53

Transportieren 53

Bedienen 53

Grillen und Backen 53

Grillen und Backen mit Umluft 54

Zubereitungstipps und Rezepte 55

Muffins 55

Hawaiitoast 55

Tiefgefrorene Pizza backen 55

Spritzgebäck 55

Brötchen 56

Baiser 56

Buttercroutons 56

Hackfleisch-Baguettes 57

Blumenkohl (überbacken) 57

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung 58

Leuchtmittel wechseln 58

Reinigen 58

Technische Daten 59

Fehlfunktionen beseitigen 59

Entsorgen 60

Garantie und Service 60

Importeur 61

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Grill- und Backautomat

Sicherheitshinweise

⚠ *Achtung! Gefahr!*

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie den defekten Grill- und Backautomat nur vom Händler oder autorisiertem Fachpersonal reparieren.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten gelangen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
- Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor der Grill- und Backautomat abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Grill- und Backraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.

Achtung! Heiße Oberfläche.

Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse, während der Benutzung, da diese sehr heiß werden.
Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür einen Topflappen o.ä., um Verbrennungen zu vermeiden!

- Lassen Sie den Grill- und Backautomaten nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie ihn transportieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -Stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
- Wenn Sie Ihren Grill- und Backautomaten über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

Erläuterung der Sicherheitshinweise
In der Bedienungsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen:

⚠ *Gefahr!*
Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor möglichen Personenschäden.

⚠ *Achtung!*
Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor möglichen Sach- oder Umweltschäden.

ⓘ *Diese Hinweise enthalten besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Grill- und Backautomatens.*

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Er ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Kompernaß übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Die Verpackung beinhaltet
- den Grill- und Backautomaten
- ein Gitterrost
- ein Backblech
- einen Griff für Gitterrost/Backblech
- Bedienungsanleitung

Aufstellen

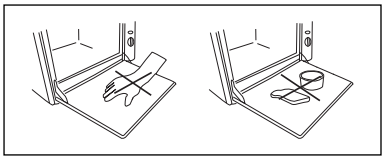
⇨ Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.

⚠ *Brandgefahr!*
Der Abstand zwischen Geräte-Rückseite und Wand sollte mindestens 10 cm, nach oben mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Grill- und Backautomaten möglich und er könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.

⚠ *Brandgefahr!*
Stellen Sie den Grill- und Backautomaten unbedingt auf eine feste, ebene und hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Gerät kann beschädigt werden. Der Bereich unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.

⚠ *Gefahr eines Stromschlags!*
Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

⚠ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.



Beschreibung

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Die Umluftfunktion sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Verteilung der Wärme im Gerät.

Bedienelemente

❶ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs
❷ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100° C bis 230° C
❸ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze
❹ Kippschalter für Umluft
❺ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 – 60 min.
❻ Glastür mit Griff
❼ Gitterrost
❽ Backblech
❾ Griff für Gitterrost/Backblech

Erste Inbetriebnahme

⇨ Nehmen Sie den elektrischen Grill- und Backautomaten und alle Zubehörteile aus der Transportverpackung.

⚠ *Quetschgefahr!*

Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür nicht in die Türscharniere. Sie könnten sich sonst die Hand quetschen.

⇨ Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen reinigen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit einer handwarmen, milden Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend ab.
⇨ Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.
⇨ Wenn das Gerät innen und außen vollständig trocken ist, stecken Sie den Netzstecker in eine entsprechende Netzsteckdose (220 - 240 V~/50 Hz) in der Wand.
⇨ Schalten Sie jetzt das Gerät ohne eingelegtes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Geräts vollständig geöffnet.
⇨ Wählen Sie mit dem Temperaturregler ❷ 230° C. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf Ober- und Unterhitze.
⇨ Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ auf 15 Minuten ein.

ⓘ *Das Gerät lässt sich nur mit der Zeitschaltuhr ❺ einschalten. Sobald die Zeitschaltuhr ❺ eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte ❶.*

ⓘ *Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Öffnen Sie das Fenster und sorgen Sie für genug Belüftung.*

⇨ Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus).
⇨ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
⇨ Säubern Sie den Grill- und Backraum anschließend mit einem leicht mit Wasser befeuchteten Tuch und trocknen ihn ab.

Ausschalten und transportieren

Ausschalten

⇨ Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ und die Zeitschaltuhr ❺ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Transportieren

⇨ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten transportieren möchten, lassen Sie ihn zunächst abkühlen.

⇨ Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.

⇨ Wickeln Sie das Netzkabel um die Abspannhaken auf der Geräterückseite.

Bedienen

Grillen und Backen

⇨ Nehmen Sie den Gitterrost ❼ und das Backblech ❽ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ❽ mit Butter oder Öl.

⇨ Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ❷. Im Grillbetrieb müssen Sie stets die höchste Temperaturstufe (230° C) wählen.
- Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ❸ zwischen Oberhitze (z. B. zum Überbacken), Unterhitze (z. B. für Kuchen) oder Ober- und Unterhitze (z. B. für Pizza). Wenn Sie grillen möchten, drehen Sie den Funktionsschalter ❸ stets auf Oberhitze.
- Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❺ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
- Schließen Sie die Glastür ❻.

⇨ Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost ❼ bzw. das Backblech ❽ und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizelementen des Geräts.

⚠ ***Achtung!***

Legen Sie niemals Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter direkt auf den Boden des Backraumes! Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden! Legen Sie Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter immer auf das Backblech ❽ oder den Gitterrost ❼.

ⓘ *Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost ❼ zubereiten, dann schieben Sie das Backblech ❽ in die unterste Schiene. So wird z.B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.*

ⓘ *Die gleichmäßigsten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Backblech ❽ bzw. den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene einschieben und die Umluft einstellen.*

⇨ Schließen Sie die Glastür ❻, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.

ⓘ *Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür ❻ nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position ein.*

⇨ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❺ die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein.

Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

⇨ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 25 Minuten beträgt, stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr ❺ bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.

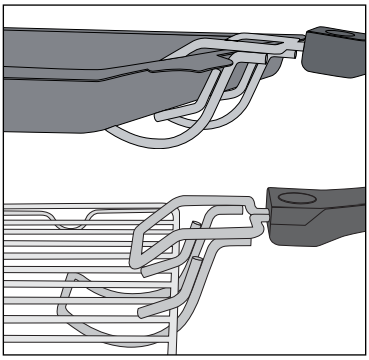
ⓘ *Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.*

⇨ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr ❺ zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte ❶ erlischt.

ⓘ *Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr ❺ noch eine kurze Zeit weiterlaufen.*

⇨ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts ❼ bzw. Backblechs ❽ immer den mitgelieferten Griff ❾. Um den Gitterrost ❼ heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs ❾ von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech ❽ aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs ❾ am vorderen Rand des Backblechs ❽ eingehakt werden.



⇨ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

Grillen und Backen mit Umluft

Falls Sie mit Umluft backen oder grillen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Backraums verzichten. Das Gar- und Bräunungsergebnis ist bei Verwendung von Umluft gleichmäßiger.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

⇨ Drücken Sie auf den Kippschalter ❹ für die Umluft, bis er in Position „-“ einrastet.

Der Ventilator im Grill- und Backraum arbeitet. Die übrige Bedienung entspricht dem Grillen und Backen ohne Umluft.

Zubereitungstipps und Rezepte

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen. Diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren.

ⓘ *Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.*

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Ei
- 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1 Tasse Milch
- 3 Esslöffel Zucker
- Salz
- für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, zerkleinerte Bananen oder Schokoflocken

Zubereitung:

⇨ Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
⇨ Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
⇨ Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
⇨ Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech ❽ stellen.
⇨ Das Backblech bei 200° C mit Oberhitze und Umluft etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toast:

- 4 Scheiben Toast
- 1 – 2 Esslöffel Remoulade
- 120 g gekochter Schinken
- 1/2 Dose Ananas
- 4 Scheiben Käse zum Überbacken
- Curry

Zubereitung:

⇨ Die Toastscheiben vortoasten.
⇨ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
⇨ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
⇨ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
⇨ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ❼ legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei ca. 180 °C, Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

⇨ Schieben Sie den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene des Grill- und Backraums.
⇨ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ❼.
⇨ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze und eingeschalteter Umluft ca. 20 Minuten.
⇨ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben.

Spritzgebäck

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

⇨ Die Butter schaumig schlagen.
⇨ Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
⇨ Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
⇨ Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
⇨ Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
⇨ Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
⇨ Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober- und Unterhitze, ca. 10–15 Minuten auf der mittleren Schiene, goldgelb backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche* ❽.

Brötchen

Zutaten:

- 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- gut 2 Teelöffel Backpulver
- 200 g Leinsamen
- 1 Ei
- 500 g Quark
- 1 Teelöffel Salz
- je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck ...

Zubereitung:

⇨ Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
⇨ Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
⇨ Bei ca. 180° C Oberhitze und Umluft ungefähr 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche* ❽.

Baiser

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:

⇨ Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
⇨ Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
⇨ Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
⇨ Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
⇨ Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
⇨ Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
⇨ Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Bachblech spritzen.
⇨ Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
⇨ Das Baiser auf der mittleren Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

Zubereitung:

⇨ Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
⇨ Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
⇨ Legen Sie ein Backblech ❽ mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.

⇨ Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 150 °C (Umluft) auf er mittleren Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

ⓘ *Sie können auch Kräuter- oder Knoblauchbutter anstatt der normalen Butter verwenden. Die Backzeit verringert sich dann u ca. 5 Minuten.*

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

- 2 Baguette-Brötchen
- 250 g Hackfleisch (halb und halb)
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 2 EL Tomatenmark
- 40 g geriebenen Parmesan
- 4 Scheiben Käse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

⇨ Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.

⇨ Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.

⇨ Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.

⇨ Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.

⇨ Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.

⇨ Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech ❽ und backen Sie sie bei ca. 225 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

ⓘ *Sie können die Gehacktes-Masse auch mit Basilikum, Chili oder anderen Gewürzen abschmecken.*

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

- 1/2 Kopf Blumenkohl (ca. 250 g)
- 3 Zitronenscheiben
- 1 EL Butter
- 1 gehäufter TL Mehl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Mandelstifte
- 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

⇨ Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.

⇨ Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.

⇨ Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

⇨ Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.

⇨ Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.

⇨ Stellen Sie die Auflaufform auf ein Backblech ❽.

⇨ Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteigplatten (ca. 8 Stück)
- 1 Pck. Lachs, geräuchert, in Scheiben (ca. 200 g)
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Frischkäse (200 g)
  frischer Dill
  Salz und Pfeffer
  1 Eigelb

Zubereitung:

⇨ Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
⇨ Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
⇨ Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
⇨ Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
⇨ Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
⇨ Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
⇨ Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
⇨ Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
⇨ Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech ❽. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig auf geht.
⇨ Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 200° C Umluft ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

ⓘ *Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche ❽.*

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Leuchtmittel wechseln

⚠ *Gefahr!*

Warten Sie immer erst, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie das Leuchtmittel wechseln. Ansonsten besteht die Gefahr von Verbrennungen!

ⓘ *Wechseln Sie das Leuchtmittel nur durch ein Leuchtmittel gleichen Typs aus (siehe Kapitel "Technische Daten").*

⇨ Öffnen Sie die Glastür ❻.
⇨ Drehen Sie die im Innenraum hinten rechts befindliche Glasabdeckung des Leuchtmittels ab.
⇨ Drehen Sie das Leuchtmittel heraus und setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.
⇨ Schrauben Sie die Glasabdeckung handfest auf.

Reinigen

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose bevor Sie den Grill- und Backautomaten reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

⚠ *Achtung!*

Benutzen Sie keine Haushaltsreiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch könnten Sie den Grill- und Backautomat und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigen.

⇨ Sollten dennoch einmal Verschmutzungen auftreten, können Sie den Grill- und Backautomaten mit einem weichen Tuch, das leicht mit einer milden Seifenlauge getränkt ist, reinigen. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder eingebranntem Schmutz, legen Sie ein mit milder Seifenlauge getränktes Tuch auf die Verschmutzung. Warten Sie, bis die Verschmutzung aufgeweicht ist und entfernen Sie sie dann!

⇨ Reinigen Sie das Backblech ❽ und den Gitterrost ❼ in einer Spülmittellauge. Hartnäckige Verschmutzungen lassen Sie einweichen. Spülen Sie die Spülmittelreste mit klarem Wasser ab.

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Bevor Sie das Gerät nach der Reinigung wieder benutzen, muss es vollständig trocken sein. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes geöffnet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V~/50 Hz
Nennleistung:	1380 W
Innenraumvolumen:	15 Liter
Leuchtmittel:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Grill- und Backautomat heizt nicht auf.	Ⓐ Die Zeitschaltuhr ❺ steht auf OFF. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ auf eine Zeit von größer 0 Minuten (OFF) ein. Ⓑ Eine Haushaltsicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls. Ⓒ Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus. Ⓓ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen. Ⓔ Der Funktionsschalter ❸ befindet sich auf der Position OFF.
Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich.	Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht.	Ⓐ Der Schalter für die Umluft ❹ steht in der Position „O“. Stellen Sie den Kippschalter für die Umluft in die Position „-“. Ⓑ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.
Das Türglas ist gebrochen oder weist Risse auf.	Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal reparieren.

Sollte sich eine Fehlfunktion trotzdem nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Hersteller.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 73486/73487

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 73486/73487

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 73486/73487

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com